

Genussvoll

Seeforelle
Senf | Bio-Ei | Bärlauch
26
(10 g Caviar extra 28)

*

Tascherl im Trüffelsud
geschmorter Wirsing | Schwarzwurzel | Schalotte
28

*

Zander & Entenlebercreme
Brunnenkresse Spinat | Miso Hollandaise
32

*

Schulterscherz vom Weidekalb
Schwarzbeeren | Artischocke
36

*

Poltinger Lammoberschale
Rona | Zahmer Tanzpilz | Essigbirn
55

*

Rüblükuchen
ACE | Buttermilch | Avocado
17

*

Rhabarber & Basilikum
Griechischer Joghurt | weiße Zotter Schokolade
25

4 Gang Menü 129	Weinbegleitung 65
5 Gang Menü 149	Weinbegleitung 77
6 Gang Menü 169	Weinbegleitung 89
7 Gang Menü 189	Weinbegleitung 99

(inkl. Apero | Brot & Aufstrich | Petit four)

Kreatives. Lukulles. Bayerische Avantgarde
Genussmomente #1612

Lebensfreude

Beef Tatar #ah1612
Sauce Mignonette | Eigelbcreme | Schalotte | Romana
25 | 34
(10 g Caviar extra 28)
und / oder

Topinambur & Staudensellerie
grüne Tomatenmarinade | Haselnuss-Sablet | Ziegenfrischkäse
27

*

Bayerische Bouillabaisse
Forelle_Zander_Good Gamba | Kernölrouille
22

*

Spicy Kräuterseitling
Chili Crunch | gebrannter Porree | Bohne | Shoyu
25
(Asiatisches Backhendl extra 10)

*

Seezungenfilet „Provencial“
Kapern & Zitrone | Spinat | Pommes Carré
55 (Aufpreis Menü 15)

oder

Geschmorte Ochsenbackerl
kräftige Schmorjus | Lauchpüree | geschmorte Karotten & Blumenkohl
38

*

Wiener Sacher & Wachauer Marille
22

und / oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann
22

4 Gang Menü 99	Weinbegleitung 50
5 Gang Menü 115	Weinbegleitung 60
6 Gang Menü 125	Weinbegleitung 70
7 Gang Menü 135	Weinbegleitung 80

(inkl. Apero | Brot & Aufstrich | Petit four)

Lebenslustig. Regional. Bayerisches Soulfood
Wirtshauskuchl #1612

Botanisch

Topinambur & Staudensellerie
grüne Tomatenmarinade | Haselnuss-Sablet | Ziegenfrischkäse
27

*

Tascherl im Trüffelsud
geschmorter Wirsing | Schwarzwurzel | Schalotte
28

*

Spicy Kräuterseitling
Chili Crunch | gebrannter Porree | Bohne | Shoyu
25

*

Ronaknöderl
Rona | Zahmer Tanzpilz | Essigbirn
30

*

Rüblikuchen
ACE | Buttermilch | Avocado
17

*

Wiener Sacher & Wachauer Marille
22
und / oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann
22

4 Gang Menü 99	Weinbegleitung 55
5 Gang Menü 115	Weinbegleitung 65
6 Gang Menü 125	Weinbegleitung 75
7 Gang Menü 135	Weinbegleitung 85

(inkl. Apero | Brot & Aufstrich | Petit four)

Pflanzlich. Regional. Bayerisch fleischlos
Vegetarisch #1612

Dahoam #1612

Sauerteig-Brot & Röstzwiebel-Weckerl | Aufstriche | Butter 12

*

Rindsuppe #ah1612 | Tafelspitz | frische Eiernudeln | feines Gemüse 14

*

Feines Kalbslüngerl | Topfen-Serviettenknödel | Wurzelgemüse 23 | 27

Gebackene Blutwurst | Erdäpfel Kohlrabisalat | Sauce Tatar 24

*

Wiener Schnitzel vom Weidekalb
Petersilienerdäpfel | Zitrone | Preiselbeeren 35

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
Schmorzwiebelsauce | Röstzwiebel | Serviettenknödel | kleiner Kopfsalat 45

seit 1612

*

Gebackene Apfelradl | Preiselbeeren | Vanillesauce | Sauerrahmeis 17

Wiener Palatschinken | Wachauer Marillenmarmelade | Vanilleeis 15

**Vergessenes. Geliebtes. Traditionelles
Bayerische Signaturgerichte**

Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise abschließen können.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Diese können Ihnen detaillierte Auskünfte zu den einzelnen Gerichten geben, bzw. Ihnen Alternativen anbieten.