

# MENU D'HIVER

## 1 SELLERIE & RETTICH

Marinierte Knollensellerie, Bierrettich, Schwarzer Rettich, Kokosbohne, Bergamotte & Sonnenblumenkerne. 16,90

ODER

## 1 KOHLRABI & TOFU

Kohlrabi, Schwarze Ribisel, Kokosnuss, Mohn & Tofu. 16,90

\*\*\*\*\*

## 2 SCHALOTTE & TOPINAMBUR

Im Ganzen gegarte Schalottenvielfalt, Topinamburpüree, Berglinsen, Pistazien & Hechtkaviar. 21,90 + Störkaviar 9,90

ODER

## 2 BANDNUDEL & TRÜFFEL

Hausgemachte Bandnudeln mit Herbsttrüffel(tuber uncinatum). 26,90

\*\*\*\*\*

## 3 KERBELKNOLLE & KRÄUTERSEITLINGE

In Weichselkernöl confierte Kerbelknolle, Ofensellerie, gebratene Pastinake, Dotter & Kräuterseitlinge. 27,90

ODER

## 3 CANARD DES CHALLANS & MARONI

Glasierte Entenbrust mit Shiitake, Erdapfel, Maroni „BOUCHE DE BETIZAC“, Vogelbeeren & Kohlsprossen. 30,90

\*\*\*\*\*

## 4 VALRHONA SCHOKOLADE & PASSIONSFRUCHT

Schokolade 70% mit Karamel. Schokolade 64% mit Ananas. Passionsfruchteis mit weisser Schokolade.

ODER

## GEREIFTER KÄSE

Gereifter französischer Käse. Mostarda & Kürbiskernen.

4 GANG MENÜ: 71,90. 5 GANG MENÜ: 82,90.

WEINBEGLEITUNG LUX 3 Glas: 22,50/ 4 Glas: 29,90

## MENU D'HIVER COMPLÈTE (7 GÄNGE SURPRISE): 146,90

Inklusive Gedeck, 5 Gläser Wein oder alkoholfreie Getränkebegleitung, Mineralwasser & Espresso.

Veränderungen des Menüs können zu Preisänderungen führen.  
GEDECK: 2,90. BROT, BUTTER, COUVERT.

# CLASSIQUE À LA CARTE

## VORSPEISEN/ ENTRÉE

### **NIGIRI SUSHI VEGETARISCH**

Kräuterseitling, Shiitake, Zucchini, Süßkartoffel, Rübe. **15,90**

### **SUSHI LUX FÜR 2 PERSONEN**

2 Unagi, 2 Otoro, 2 Bluefin Tuna, 2 Merräsche, 2 Jakosmuschel,  
2 Hechtkaviar, 2 Sepia. **28,90 p.P.**

*2022 Parcellaire blanc Welsch/Chardonnay J. Zillinger Velm.*

### **STÖRKAVIAR**

10g Kaviar von Amur Stör. Toast, Butter & Fingerlime. **19,90**

### **FOIE DE VOLAILLE FÜR 2 PERSONEN**

Entenleber mit Mandel & Zwetschge. Bio-Gänsemastleberschnee mit  
Roter Rübe. Hühnerleber Crème brulée mit Mandarine. **27,90 p.P.**

*2022 Toast Hawaii Traminer/Chardonnay Herbert Zillinger Ebenthal.*

### **CARPACCIO VOM WAGYU BEEF**

Japanisches Wagyu Beef (Klasse A\*\*\*\*\*). Sesammayonnaise,  
Senfsaat, Knusper, Nüsse & Bittersalate. **26,90**

*2022 Zweigelt Judith Beck Neuseiedlersee.*

## HAUPTSPEISEN/ PLATE CHAUD

### **ROTKOPFGARNELE**

In Krebsbutter sanft gegarte Wildfang Garnelen, Artischocke,  
Fenchel-Grapefruit Salat & Süßkartoffel. **29,90**

*2023 Riesling Niersteiner Orbel Großes Gewächs St. Anthony.RH.*

### **ROTES WESTFLÄMISCHES RIND**

Am Knochen, trocken, 6 Wochen gereifte Bavet (Flanksteak).

Blattsalat, Wurzeljus & sauce Bernaise. **29,90**

Pommes de terre façon maison **5,50/ Frites 4,90**

Blattspinat **4,50** Zuckererbsen **4,50**

*2021 Santaney 1er Cru Maladiere (pinot Noir) Burgund.*

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Hauptspeisen nicht mit  
Vorspeisen zusammen serviert werden können.

**GEDECK: 2,90. BROT, BUTTER, COUVERT.**

## NACHSPEISE/ DESSERT

### **GEREIFTER KÄSE**

Gereifter französischer Käse, z.B. Vacherin, Reblochon, Langres, Gruyer, Brebis. Cassissenf & Kürbiskernen. **16,90**

### **GLACE**

Variation von Eiscreme & Sorbet **13,90**

### **ZWETSCHGENKNÖDEL**

Erdapfel-Topfenknödel mit Haferpflaume & Rosa Schokolade. Kokosbrösel & Zwetschgeneis. **14,90**

### **KAPSTACHELBEER TARTELETTE**

Tartelette mit Himbeercurd, Tonkabohnencreme & Physalis. **15,90**

### **VALRHONA SCHOKOLADE & PASSIONSFRUCHT**

Schokolade 70% mit Karamel. Schokolade 64% mit Ananas. Passionsfruchteis mit weisser Schokolade. **16,90**

## ZUR VERDAUUNG/ DIGESTIF

### **GIN CONNAISSEUR 3-5 PERSONEN 30cl**

**STRASSERGUT** Gin: Gurke/ Veilchen/ rose **42,90**

### **COGNAC/ WEINBRAND/ CALVADOS 3CL**

Carlos 1 Jerez Vol. **4,90/** Otard VSOP **6,40**

Calvados Couperne VSOP **4,50**

### **RUM 3CL**

Jamaica Metan XO **5,20** / Venezuela Diplomatico **4,50**

Venezuela Pampero Aniversaria reserva Vol. 40% **4,50**

### **WHISKY 3CL**

Laphroaig Islay Single Malt **5,90**

The Balvenie Doublewood Scotch Single Malt 12 years **5,70**

Glen Garioch Highland Scotch single malt 12 years **5,70**

Clynelish Scotch single malt 14 years **5,70**

The Ardmore Highland scotch single malt **5,70**

Glenfiddich Scotch single malt 12 years **4,50**

Old House Blended Scotch 12 years **3,80** J & B Blended scotch **3,80**

### **DESITLLATE 3CL**

**ROMAN KRAUS** Marille, Birnenquitte, Weichsel, Mispel. **3,90**

**STRASSERGUT** Adventszitrone, Fichtennadelgin **4,20**

### **DIVERS 4CL**

Eierlikör **4,50/** Haus Grappa **5,20/** Portwein **5,50**

## APERITIF

<b>BIER</b> 0,33l Trumer, Budweiser, Guinness	3,80
<b>BIER</b> 0,33l Obertrumer Zwickl/ Märzen, Moretti	3,60
<b>ROSÉ sables d`Azur</b> 2023 Côtes de Provence Gassier 0,1l	4,90
<b>BITTER</b> 4cl Campari, Aperol, Pimms, Canonita	4,60
<b>GIN</b> 4cl Tonic/ Gimlet	6,90
<b>SHERRY</b> 5cl creamy, dry, bone dry	4,70
<b>MORTHIE</b> Portwein weiß, Madeira, Zitrone, Rosmarin, Soda.	9,90
<b>MARTINI</b> Klassik, Dirty, Espresso, Gibson.	9,90
<b>LE SURFEUR</b> Cognac, Tonic, Cassis.	10,90
<b>NEGRONI STRASSERGUT</b>	
Gin, Campari, Roter Vermouth, Mandarine, Yuzu, Zitrone.	10,90
<b>CHAMPAGNER</b> Charles Cazanove, Tête de cuvée 0,1l	11,90
<b>MA BOISSON D`HIVER</b>	
Cognac, Portwein, Zwetschge, Quitte, Schlehe & Champagner.	14,90
<b>APERO 24 ALKOHOLFREI</b>	
Agrumenbitter, Blutorange, Zitrone, Hollersirup & Soda.	9,90

## WEIN GLASWEISE / VINE AU VERRE 0,1L

<b>2023 PARCELLAIRE BLANC</b> WELSCHRIES/ CHARDONNAY	
Johannes Zillinger Velm/ Weinviertel Vol.12%	4,50
<b>2023 CLAIRETTE</b> ADISSAN	
Gérard Bertrand Lanuedoc Vol.12%	4,90
<b>2023 RIESLING</b> RIED PICHL	
Weingut Jamek, Joching/ Wachau. Vol. 13%	5,30
<b>2022 TOAST HAWAII</b> TRAMINER/ CHARDONNAY	
Herbert Zillinger Ebenthal/ Weinviertel Vol.12,5%	6,70
<b>2022 ZWEIGELT</b>	
Judith Beck Gols, Neusiedlersee. Vol. 12,5%	4,90
<b>2021 SANTANEY</b> 1ER CRU MALADIÈRE (PINOT NOIR)	
Domaine Prieur-Brunet Burgund Vol.13%	11,90

## ALKOHOLFREI

<b>MINERALWASSER</b> STILL/ PRICKELND 1l	4,90
<b>SODA</b> 0,2l Cola/ Zero. Tonic, Ginger Beer, Rhabarber, Rose.	3,70
<b>SÄFTE</b> 0,25l Apfel/ Traube 0,125l Marille	3,90
<b>AGRUMINO</b> STRASSERGUT 0,2l	4,50
Grapefruit, Orange, Blutorange, Zitrone, Yuzu, Orangenblüte, Soda.	
<b>ICE T</b> STRASSERGUT 0,2l	4,50
Schwarztee, Weichsel, Birne, Hollerblüte, Ingwer, Rose.	
<b>KOKO-LI</b> STRASSERGUT 0,2l	4,50
Kokoswasser, Ingwer, Limete, Maracuja, Sanddorn.	
<b>ESPRESSO/ ESPRESSO GRAND</b>	1,90/ 3,20

# COCKTAILS D'HIVRE

<b>MARTINI</b>	<b>9,90</b>
Klassik/ Dirty/ Gibson/ Espresso/ Pinki	
<b>NEGRONI STRASSERGUT</b>	<b>10,90</b>
Gin, Campari, Wermut rosso, Grapefruit, Mandarine.	
<b>POM POM</b>	<b>11,90</b>
Wodka, Chambord, Granatapfellikör, Orange, Zitrone & Bergamotte.	
<b>FORBIDDEN BITTER CHERRY</b>	<b>11,90</b>
Strassergut Bitter, Weichsel-Amarena, Amaretto, Verjus & Soda.	
<b>MAI TAI</b>	<b>11,90</b>
Brauner Rum, Triple sec., Mandel, Limette & Ananas.	
<b>FRENCH BLONDE COCKTAIL</b>	<b>11,90</b>
Fichtennadel-Gin, Lilette blanc, Grapefruitsaft, Hollersirup.	
<b>TEQUILA DAISY</b>	<b>11,90</b>
Tequilla, Apricot Brandy, Pfirsich, Zitrone, Limoncello & Rose.	
<b>PINA COCKLADA</b>	<b>11,90</b>
Rum weiß, Tequila braun, Batida de Coco, Ananas, Orange & Sahne.	
<b>ONE EYED JACKS</b>	<b>11,90</b>
Wodka, Drambuie, Grenadine, Vanille, Agrumen, Marille & Soda.	
<b>SINGAPORE SLING</b>	<b>12,90</b>
Gin, Cointreau, Benedictine, Grenadine, Cerry Brandy, Ananassaft, Angostura, Limette.	
<b>PRINCE OF WALES</b>	<b>13,90</b>
Cognac, Madaira, Maraschino, Angostura, Ananas & Champagner.	
<b>MA BOISSON D'HIVER</b>	<b>14,90</b>
Cognac, Zwetschge, Quitte, Schlehe & Champagner.	
<b>PORN STAR MARTINI</b>	<b>14,90</b>
Wodka, Passionsfrucht, Vanille, Passoa, Limette. Champagner.	
<b>MADAME KIWI</b>	<b>14,90</b>
Wodka, Rum, Kiwi, Limette, Marzipan, Kiwiblüte. Champagner.	
<b>STAR GIRL ALKOHOLFREI</b>	<b>9,90</b>
Pfirsichsaft, Zitrone, Weichsel, Vanille, Kokos & Rose.	
<b>STAR CRACK ALKOHOLFREI</b>	<b>11,90</b>
Cassis, Mandelsirup, Limette, Soda & Tonkabohne.	

Alle Preise inklusiver sämtlicher Abgaben in Euro.