

Klassiker aus Österreich

Sommer

Tafelspitzbouillon mit Rindsfleischklops und Grieß

12 €

*Unser Backhendl vom Freiland Huhn,
in Consomme poschierte Oberschenkel
fermentiertes Gemüse, Kressecreme*

15 €

*Unsere „Buschenschank- Vorspeisenvariation“
rauchige Schmankerl und Eingelegtes*

16 €

*Wiener Schnitzel vom Freiland Kalb
Kartoffel- Gurkerlsalat, herbe Wildpreiselbeermarmelade*

Kleines 23 €

Hauptspeise 33 €

Sudfleischvariation

*Wurzelgemüse, Rindssud, Bouillonerdäpferl
und frisch gerissenem Kren*

22 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

11 €

Neue Klassiker, falsch interpretiert

Sommer

Salat der Saison

Facettenreiche Gemüseschönheiten, mit Blattsalat 13 €

Fermentiertes Gemüse mit Kernöl- Kressecreme

Rauchmandel und Kräuter 12 €

Hiddenfjordlachs angebeizt, Norialgenblatt

Muschel Vinaigrette, eingelegter Senfkohl 17 €

Bretonische Tomaten, bunt

Blaukrautkimchi-Creme und Rhabarbersorbet 12 €

mit konfiertem Makrelenfilet 16 €

Geflügelsalat vom Freilandhuhn, Staudensellerie

Kalbsmarkdressing, Sepiaschwarz 16 €

Bohnensalat „mediterranes Sülz“ Olive/Kaper, vegetarisch 14 €

mit Sardellenmayonnaise, Millionärsbacon 16 €

Tatar vom Freilandkalb, Cafe de Paris

glasierte Pfifferlinge lauwarm, grünen Kräutern 22 €

„Pasta fresca“

Topinambur und Pfifferlinge, Salzzitrone, vegetarisch 16 €

Maultascherl vom Kalb, Garam masala

Topinambur und Pfifferlinge 20 €

Marillenknöderl mit Eis und Curd 12 €

Eisbecher „Coup Denmark“ 10 €

Unser Apfelstrudel Kanarimousse, Vanillesauce und Eis 12 €

Kaiserschmarrn Wölkchen, Zwetschgenröster 6 €

*3 Gänge Ihrer Wahl aus dieser Seite 35 € im Menü pro Person
Jeder weitere Gang + 10 €*