

## *Klassiker aus Österreich*

*Herbst*

*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 €*

*Tafelspitz vom Bayrischen Höhenfleckvieh  
Wurzelgemüse, Rindssud, Bouillonerdäpferl  
und frisch gerissenem Kren*

*Klein 22 €*

*Hauptspeise 29 €*

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*

*11 €*

## *Neue Klassiker, falsch interpretiert*

*Herbst*

<i>Tafelspitzsülzesülzerl, Höhenfleckvieh Kohlrabi, steirisches Kürbiskernöl</i>	<i>15 €</i>
<i>Fermentiertes Gemüse mit Kernöl- Kressecreme Rauchmandel und Kräuter</i>	<i>12 €</i>
<i>Blattsalate, voranging herbe und bittere, Erdäpferldressing Schweinderl Terrine, Pâté en croûte, Basaterri</i>	<i>12 €</i>
<i>Hirschkalbsbouillon, Meister Hollweck Ansitzjagd Hirschkalbsleberknedel, grob und rassig</i>	<i>14 €</i>
<i>Seeteufel „Foie Gras“ Kalbsbouillon, Yuzusake, Salzbutter</i>	<i>14 €</i>
<i>Nacktes Filet Wellington vom Hirschkalb, Ziegenmilch gedünsteter Rosenkohl</i>	<i>28 €</i>
<i>Schweinsbauch konfiert, Buttersauce Wilder Brokkoli</i>	<i>17 €</i>
<i>Pfifferlingsrahmknöderl Topinambur und Pfifferlinge, Salzzitrone, vegetarisch</i>	<i>18 €</i>
<i>Rehkeule rosa geschmort, Gemüsejus</i>	<i>27 €</i>
<i>„Crepe Suzette“ Vanilleeis, 2 Stück</i>	<i>15 €</i>
<i>Taleggio D.O.P mit eingelegten Balsampilzen</i>	<i>10 €</i>
<i>Unser Apfelstrudel, Bayrische Milirahm Edition (klein)</i>	<i>5 €</i>
<i>Kaiserschmarrn Wölkchen, Zwetschgenröster</i>	<i>6 €</i>

*3 Gänge Ihrer Wahl aus dieser Seite 37 € im Menü pro Person*

*Jeder weitere Gang + 10 €*

*Classics from Austria*  
*Autumn*

*Tafelspitzbouillon with beef meatballs and semolina*  
*12 €*

*Our fried chicken from free-range chicken,*  
*in consomme poached Oberschenkerl*  
*fermented vegetables, cress cream*  
*15 €*

*Our "Buschenschank starter variation"*  
*Smoky delicacies and pickles*  
*16 €*

*Wiener schnitzel from free-range veal*  
*Potato and cucumber salad, tart wild cranberry jam*  
*Small dish 23 €*  
*Main course 33 €*

*Boiled beef from Bavarian cattle*  
*Root vegetables, beef stock, bouillon potatoes*  
*and freshly grated horseradish*  
*Small 22 €*  
*Main course 29 €*

*Kaiserschmarrn with roasted plums*  
*11 €*

*New classics, misinterpreted  
Autumn*

*Bouillon meat aspic, veal  
Kohlrabi, Styrian pumpkin seed oil 10 €*

*Fermented vegetables with seed oil and cress cream  
smoked almonds and herbs 12 €*

*Leaf salads, preceded by tart and bitter, potato dressing  
Pork terrine, pâté en croûte, basaterri 12 €*

*Beef heart with buttermilk, cold and warm  
Red cabbage kimchi, bean pickles 14 €*

*Monkfish "foie gras"  
Veal broth, yuzusake, salted butter € 14*

*Organic beef tartare, Café de Paris  
Onsene egg and salad, green herbs 19 €*

*Boiled pork belly, butter sauce  
Anchovy mayonnaise 17 €*

*Chanterelle cream dumplings  
Jerusalem artichokes and chanterelles, salted lemon, vegetarian € 16  
Leg of venison braised pink, vegetable jus 27 €*

*Curd cream with vanilla and melon, Inspiration 1923 5 €  
Nectarine eruption sundae 8 €  
Our apple strudel, canary mousse, vanilla sauce and ice cream 12 €  
Kaiserschmarrn Wölkchen, roasted plums 6 €*

*3 courses of your choice from this page 37 € in the menu per person  
Each additional course + 10 €p*