



Aperitif

Grand Max	Wermut / Soda / Fenitmans Rose / Cremant	10,00
La Jaqui	Gin / Champagner / Cassis	16,50
Earl Ference	Infused Gin / Zitrone / Fentimans Rose / Wermut	11,50
Mario's Fizz	Granatapfel oder Waldmeister [non alcohol]	7,50

Gedeck, Brot und Butter

2.90



14,5 Punkte
2 Hauben

falstaff

88 Punkte
2 Gabeln

Gästeliste

Profitieren Sie von den exklusiven Angeboten für unsere Newsletter-Abonnenten und wir laden Sie bei Ihrem nächsten Besuch auf eine Vorspeise Ihrer Wahl ein!

Scan me!



einfach mit Ihrer Handkamera

Allergeninformation

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch,
E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch / Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,
M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere

A la Carte

„Tapas de Mar“

Auswahl von kleinen Köstlichkeiten rund um Meer & mehr....

ADGELOR

ab 2 Personen je 18

Kräftige Rindsuppe

Fleischstrudel / Wurzelgemüse

ACGLO

6

* * * * *

Bretonische Makrele

Fettucine / Lemongras- Chili Bisque

ACGLO

Vsp 16 / Hsp 22

Kurzgebratener Zwiebelrostbraten

Knuspriger Röstzwiebel / Erdäpfelpüree

AGLO

24

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilerdäpfeln / Preiselbeeren

ACG

22

Josper Holzkohlegrill

Rib Eye Steak	300g	26	
Filet Steak	220g	28	
Chateaubriand	450g	50	
XO Beef <i>Côte de Boeuf von der alten Kuh</i>	ab 700g	15 / 100g	
Béarnaise CG	2	Bunter Blattsalat ACGMO	4
Hot BBQ Sauce AGMFO	2	Rosmarin Patatinos G	4
Sour Cream Dip CG	2	Artner's Hauspommes	4
Cognac Pfefferjus GLO	4	Zitronenspinat FG	4

Selektion Frühling

Goldrübe

Salzwiesenkräuter / Hibiskus / Gerste

ACHOM

14

Saibling aus dem Traisental

Radieschen / Ziegenmilch / Erbsen / Chorizo

ACDGH

16

Rote Wildgarnele

Flüssiger Speck / Bärlauch

BDFGLOR

12

Junger Kabeljau von den Lofoten

Rosenhonig / Zitruspilze / Chilijus

ADGLO

32

Geschmortes vom Simmentaler

Tropea Zwiebeln / knusprige Polenta / Grünkohl

ACBFGLMOR

24

Süße Petersilie

Estragon / Mandarine / Haselnuss

ACGH

12

4 Gänge	59
5 Gänge	69
6 Gänge	79

Gerne können Sie die Gerichte auch a la Carte bestellen!

Selektion MH

Geflämmte Gillaudeau Austern

Frühlingszwiebel / Miso / Viola

ACDGMO

16

Mariniertes Charolais Rind

Sellerie / Saiblingskaviar / Birne

GLMC

18

Consommé vom Wildgeflügel

Foie gras / Steinpilze

CGLO

14

Wildfang Fjord Forelle aus Norwegen

Junger Kohlrabi / eingelegte Trompetenpilze / Safran

ADFGLMO

28

Höfleiner Rehrücken

Mocca / fermentierte Waldbeeren / Artischocke

ACGHLO

33

Mangosorbet & Buttermilch

Piment d'Espelette / Cashew

ACGH

9

4 Gänge 59

5 Gänge 69

6 Gänge 79

Gerne können Sie die Gerichte auch a la Carte bestellen!

Dessert

Eiskalt

Sorbets und Eis
8

Icecold

Sorbets and Ice cream
8

Gebackener Gala Apfel

Mohn / Vanille / Kürbiskern
AGE
11

Gala Apple

/Poppy/Vanilla /Pumpkinseeds
AGE
11

Gebrannte Banane

Mousse / Schokolade / Kalamansi
/ Pistazie
ACGHO
13

Banana Mousse

Chocolate / Calamansi / Pistachio
ACGHO
13

Süße Petersilie

Estragon / Mandarine / Haselnuss
/ Birne
ACGHO
12

Sweet Parsley

Tarragon/ Manderine /
Hazelnut/Pear
ACGHO
12

Käseauswahl

Selection of Cheese

Wir servieren zu Ihrem Käse hausgemachten Trüffelhonig

16

Digestif

Coffeetini

Espresso / Vodka / Kahlua

9

Lentsch

Beerenauslese 2015

8

Artner Sour on ice

Nussschnaps / Zitrone

9

Artner

Chardonnay BA 2014

6

Mokka Shot

9

La Grande Josiane

Armagnac a' l'Orange

12

Gölles – Alter Apfel

7

Poli – Morbida Moscato

8

Gölles – Hirschbirne

6

Poli – Oro di Oli Reserva

9

Guglhof – Waldhimbeere

13

Barcelo – Ron Imperial

8

Guglhof – Vogelbeere

16

Ron Jeremy – XO Solero

9

Guglhof – Alte Zwetschke

11

Oban – Single Malt, 14y

12

Ferris – Wachauer Marille

6

Lagavulin – Single Islay, 16y

Tinnauer – Apfelstrudel

7

