

JÜRGEN WOLFSGRUBER'S  
**GUSTOSTÜCKERL**

BIARRITZ ENTENLEBER  
mariniert und gepfeffert  
Mispel . Salzkaramell . Süßwein

|

MARCHFELD SPARGEL  
vom Robotayakigrill  
Arabica . Pedro Ximenez . Morchel

|

SEEFRELLE VOM BIRNBAUM  
confiert & lauwarm  
Artischocke Barigoule . Kapern

|

MAIBOCK AUS DEM MONDSEELAND  
rosa Rehrücken & geschmortes  
Volgelbeeren . Pancetta . Anchovis . Bärlauch

|

BESOFFENER KAPUZINER  
als „Bienenstich“  
Kunze Honig . Wolfgangsee Schafmilch

150€

KAISERGRANAT VON DEN FÄRÖER INSELN  
vom Robotayakigrill  
Karfiol . Salzzitrone . Sumak 35 €

AUS DER  
**ZUCKERBÄCKEREI**

WACHAUER MARILLENPALATSCHINKEN  
Vanilleeis 15 €

KAISERSCHMARRN (ab 2 Personen, Wartezeit ca. 20 min)  
Zwetschgenröster . Sauerrahmeis 15 € p.P.

SELEKTIERTE  
**KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN**

Gouda 5 Jahre alt  
*Bauerngouda mit Blütensamen aus Südamerika*

Englischer Farm Stilton  
*einer der wenigen Britischen Käse mit AOP-Siegel*

Brin d'Amour  
*korsischer Schafskäse mit Kräutern*

Epoisse fermier  
*einer der letzten Epoisse aus Rohmilch*

Le Cabri-Ariegois fermier  
*Ziegen Vacherin aus der Provence*

Citeaux fermier  
*Rarität von den Mönchen der Citeaux abtei hergestellt*

Stück 10 €

Wasserpauschale 10 €

Weinbegleitung 90 €

Alkoholfreie Begleitung 70 €

Premium Weinbegleitung auf Anfrage