

JÜRGEN WOLFSGRUBER'S
MITTAGS GUSTOSTÜCKERL

MARCHFELD SPARGEL
vom Robotayakigrill
Arabica . Pedro Ximenez . Morchel

|

SEEFORRELE 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

100€

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

BIARRITZ ENTENLEBER
mariniert und gepfeffert
Mispel . Salzkaramell . Süßwein 32 €

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 7,50 €

Weinbegleitung 70 €

Alkoholfreie Begleitung 50 €

Premium Weinbegleitung auf Anfrage