

# **SPEISEKARTE**

## **MITTAG**

### **DIENSTAG BIS FREITAG**

WECHSELNDES BUSINESS MENÜ

VON 22 € BIS 39 €

### **SAMSTAGS MITTAG**

GIBT ES UNSEREN FRIULANISCHEN BACKSCHINKEN VON SIGRID BRANTL  
FRISCH VOM BOCK GESCHNITTEN SOWIE EINE LUNCHKARTE

## **ABEND**

### **DIENSTAG BIS DONNERSTAG**

WECHSELNDES DEGUSTATIONSMENÜ

**SOWIE AUSGESUCHTE KLASSIKER VON HANS JÖRG BACHMEIER**

DREI GANG 65 €      VIER GANG 69 €      FÜNF GANG 79 €

### **FREITAG UND SAMSTAGS ABEND**

EIN DEGUSTATIONSMENÜ UND EIN VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENÜ

DREI GANG 65 €      VIER GANG 69 €      FÜNF GANG 79 €

AUF WUNSCH MIT WEINBEGLEITUNG

**SOWIE AUSGESUCHTE KLASSIKER VON HANS JÖRG BACHMEIER**

**SELBSTVERSTÄNDLICH BIETEN WIR ZU UNSEREN MENÜS ALTERNATIVEN AN**

**BITTE FRAGEN SIE UNSERER SERVICE TEAM**

**BEISPIEL MENÜ IM MÄRZ**

**HANS JÖRG BACHMEIERS**  
**DEGUSTATIONSMENÜ VEGETARISCH**

**PÖRNBACHER SPARGEL**

**ZUCCHINI | CEDRA | PINIENKERNE € 17**

2016 RIED FUXBERG | TRAMINER | NIMMERVOLL | WAGRAM

\*

**MAIRÜBE**

**KOHLRABI | GRÜNER APFEL | HASELNUSS € 17**

2016 ALTURIS | SAUVIGNON | FRIAUL

\*

**SEETEUFEL**

**ERBSE | ROMANA € 39**

2013 „LES BAUDINES“ | CHASSAGNE MONTRACHET 1ER AC | THOMAS MOREY | CÔTE D´OR

UND | ODER

**ORECHIETTE**

**ARTISCHOCKE | TOMATE € 24**

2010 MONTEPIROLO MAGNUM | COLLI DI RIMINI DOC | SAN PATRIGNANO

\*

**3ERLEI ROHMILCHKÄSE**

**AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15**

2010 MONTEPIROLO MAGNUM | COLLI DI RIMINI DOC | SAN PATRIGNANO

UND | ODER

**SCHOKOLADE**

**BEEREN | KAFFEE € 16**

2016 GRINZINGER | SPÄTLESE | WEINGUT WIENINGER WIEN

**DREI GANG 55 € | VIER GANG 65 € | FÜNF GANG 75 €**

**WIR AKZEPTIEREN AMERICAN EXPRESS UND EC KARTE - PREISE INKLUSIVE 19 % MEHRWERTSTEUER**

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN  
KÖNNEN, ERHALTEN SIE VON UNSEREN SERVICEMITARBEITERN|INNEN

# HANS JÖRG BACHMEIERS

## DEGUSTATIONSMENÜ

### THUNFISCH

SCHWARZER REIS | WEIßER PÖRNbacher SPARGEL € 24

2016 RIED FUXBERG | TRAMINER | NIMMERVOLL | ENGELMANNsBRUNN

\*

### KALMAR

GESCHMORTE TOMATE | SCHALOTTEN € 28

2016 ALTURIS | SAUVIGNON | FRIAUL

\*

### GLATTBUTT

KOHLRABI | KARTOFFEL | RUCOLA € 39

2013 „LES BAUDINES“ | CHASSAGNE MONTRACHET 1ER AC | THOMAS MOREY | CÔTE D´OR

UND | ODER

### KALBSTAFELSPITZ

FRÜHLINGSGEMÜSE | MORCHELRAHM € 38

2010 MONTEPIROLO MAGNUM | COLLI DI RIMINI DOC | SAN PATRIGNANO

\*

### 3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

2010 MONTEPIROLO MAGNUM | COLLI DI RIMINI DOC | SAN PATRIGNANO

UND | ODER

### ERDBEERE

JOHANNISBEERE | CORNFLAKES MILCH € 16

2016 GRINZINGER | SPÄTLESE | WEINGUT WIENINGER WIEN

**DREI GANG 65 € | VIER GANG 69 € | FÜNF GANG 79 €**

AB ZWEI PERSONEN – NUR TISCHWEISE

MIT WEINBEGLEITUNG INKL. WASSER & KAFFEE

**DREI GANG 120 € | VIER GANG 149 € | FÜNF GANG 165 €**

**VEGETARISCH - DREI GANG 110 € | VIER GANG 139 € | FÜNF GANG 155 €**

## **BLAUER BOCK KLASSIKER**

**CESAR SALAD** AUS DEM BERG-PARMESANLAIB 30 MONATE GEREIFT € 12

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 17

**GÄNSELEBERPARFAIT**, RHABARBER, BRIOCHE € 28

**FLEISCHPFLANZERL EW**, KARTOFFELSALAT € 16

SCHMORGERICHT – BACKERL ODER SCHULTER, WURZELGEMÜSE, KARTOFFELPÜREE

**FÜR ZWEI PERSONEN**

**STEINBUTT ODER SEEZUNGE AN DER GRÄTE GEBRATEN**

MIT SPINAT UND KARTOFFELN

PRO 100 GR TAGESPREIS €

**ENTRECÔTE DOUBLE VOM US BEEF ODER CHATEAUBRIAND**

CIPIOLINE, BELGISCHE FRITTEN, SAUCE BERNAISE

ODER

ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT

PRO PERSON € 49

**GERICHTE KÖNNEN JE NACH TAGESANGEBOT VARIIEREN.**