

MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Klassische Pastete im Teigmantel mit Geflügelleberkern,
Confit von der Roscoff-Zwiebel, heimischen Trauben
& Gelee vom Neuen Wein



Fischessenz en cocotte
mit Safran, Fenchel & Jakobsmuschel



Tranche vom Atlantik-Steinbutt
mit Tomate, Lauch, Kapern & beurre blanc



Rosa gebratenes Filetmedaillon
& Ragout vom "eingemachten" Kalbfleisch
mit Topinamburcrème & herbstlichem Gemüse



Kürbisdessert
mit Küchlein, Kernen, steirischem Kernöl
& Pistazieneis

5-Gang Menü	96 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht Fisch)	85 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	79 €
3-Gang Menü	69 €

Vorspeise à la carte: 19 €
Hauptgang à la carte: 39 €

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

3 Weine	19,50 €
4 Weine	26,00 €
5 Weine	32,50 €

HERBSTMENÜ

Gratinierter Crottin de Chavignol Ziegenkäse
mit Grötzinger Aprikosenchutney, Knusperkernen
& Blattsalaten in Doktorenhof Vinaigrette



Pfifferlingscrèmesuppe
mit Kracherle



Kross gebratene Elsässer Perlhuhnbrust
mit geräucherter Peperonata & Kräuterpasta

oder

Filet vom Island-Seesaibling *~auf der Haut gebraten~*
mit geräucherter Peperonata & Kräuterpasta



Kaffeemousse
mit Zartbitterstreuseln, Kirschen & Kirschsorbet

4-Gang Menü	70 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	60 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	56 €

Gerne bieten wir Ihnen in diesem Menü den Hauptgang zur Wahl an (Fisch oder Fleisch).

*Vorspeise à la carte: 17 €
Hauptgang (Fisch oder Fleisch) à la carte: 31 €*

Weinreise durch die heimischen Weinbauggebiete



3 Weine	19,50 €
4 Weine	26,00 €




FEINES AUS DER 1463 — KÜCHE

Kleine à la carte Auswahl

VORSPEISEN & SUPPEN

- Gratinierter Crottin de Chavignol Ziegenkäse
mit Grötzinger Aprikosenchutney, Knusperkernen
& Blattsalaten in Doktorenhof Vinaigrette  17 €
- Klassische Pastete im Teigmantel mit Geflügelleberkern,
Confit von der Roscoff-Zwiebel, heimischen Trauben & Gelee vom Neuen Wein 19 €
- Pfifferlingscrèmesuppe
mit Kracherle  13 €
- Fischessenz en cocotte
mit Safran, Fenchel & Jakobsmuschel 13 €

HAUPTGÄNGE

- Kräuterpasta mit bunten Tomaten, Büffelmozzarella,
Pinienkernen & Rucola  22 €
- Tranche vom Atlantik-Steinbutt
mit bunten Tomaten, Kapern, Lauch, Kräuterpasta & beurre blanc 39 €
- Rosa gebratenes Stück aus dem Rinderrücken
mit Portweinjus, buntem Herbstgemüse & gerösteten Semmelknödeltalern 35 €

DESSERT

- Kürbisdessert mit Küchlein, Kernen, steirischem Kernöl
& Pistazieneis 13 €
- Kaffeemousse
mit Zartbitterstreuseln, Kirschen & Kirschsorbet 13 €
- Kaffee 1463
Espresso mit Eis & feiner Patisserie 10 €
- Zweierlei beschwipste Sorbets 9 €
- Kugel Eis / Sorbet mit Beerenfrüchten 5 €