

## MENÜ DURCH WIESE, WALD & MEER

Gebeizte Tranche vom Gewürzlachs & Räucherlachs mousse  
mit Rettich, Gurke, Kren, Wachtelei, Croûtons  
& kleinem Salatbouquet



Geeistes Melonensüppchen  
mit Garnelenpflanzerl, Minze & Piment d'Espelette



Kleine Krustentierpasta in der Cocotte serviert  
mit gebratener Jakobsmuschel & Bottarga



Dreierlei vom Weidelamm:  
~ geschmort, rosa gebraten & Merguez ~  
mit Gemüse von Kichererbsen & grünen Bohnen  
und Auberginencreme „Baba Ghanoush“



Parfait von dänischem Nougat  
mit Ragout von unseren eigenen Aprikosen

5-Gang Menü	107 €
4-Gang Menü (mit Zwischengericht)	93 €
4-Gang Menü (mit Suppe)	89 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	74 €

### Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

3 Weine	21,00 €
4 Weine	28,00 €
5 Weine	35,00 €



## SOMMERMENÜ

Sommersalate in Doktorenhof-Vinaigrette  
mit Chaource, Aprikosenchutney, Knusperkernen & Blätterteigstängele



Waldpilzcrèmesuppe  
mit Grießklößchen & Pfifferlingen



Elsässer Perlhuhnbrust  
mit Zucchini & Tomatenrisotto

*oder*

Filet vom Loup de mer ~ auf der Haut gebraten ~  
mit Zucchini & Tomatenrisotto



Earl Grey – Crème brûlée  
mit marinierten Beeren & Sorbet

4-Gang Menü	84 €
3-Gang Menü (mit Vorspeise)	70 €
3-Gang Menü (mit Suppe)	64 €

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

*Vorspeise à la carte: 21 €*

*Hauptgang (Fisch oder Fleisch) à la carte: 38€*

Weinreise durch die heimischen Weinbaugebiete

3 Weine	21,00 €
4 Weine	28,00 €



## FEINES AUS DER 1463 — KÜCHE

Kleine à la carte Auswahl

### VORSPEISEN & SUPPEN

Sommersalate in Doktorenhof-Vinaigrette mit Chaource, Aprikosenchutney, Knusperkernen & Blätterteigstängele 	21 €
~ als kleinerer Salat ohne Chaource-Käse	14 €
Gebeizte Tranche vom Gewürzlachs & Räucherlachsmousse mit Rettich, Gurke, Kren, Wachtelei, Croûtons & kleinem Salatbouquet	23 €
Waldpilzcrèmesuppe mit Grießklößchen & Pfifferlingen 	16 €
Geeistes Melonensüppchen mit Garnelenpflanzerl, Minze & Piment d'Espelette	16 €

### HAUPTGÄNGE

Tomatenrisotto mit Ziegenfeta, Artischocke, Zucchini, Basilikum & Pinienkernen 	28 €
Fischempfehlung des Tages mit Krustentiersauce, Artischocke, Zucchini & Kartoffel-Oliven-Strudel	42 €
Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken (mind. 200g) mit Portweinjus, Artischocke, Zucchini & Kartoffel-Oliven-Strudel	42 €

### DESSERT

Earl Grey – Crème brûlée mit marinierten Beeren & Sorbet	14 €
Parfait von dänischem Nougat mit Ragout von unseren Grötzinger Aprikosen	14 €
Kaffee 1463 Espresso mit Eis & feiner Patisserie	11 €
Zweierlei beschwipste Sorbets	10 €
Kugel Eis oder Sorbet mit Beerenfrüchten	6 €