

Landhaus Menü

Apero

Gruß aus der Küche

marmorierte Entenleber, Perigord Trüffel & Nougat

Apfel-Topinambur-Nougat, Pata Negra, Madagaskar-Vanillesalz
& in Höflmeierbutter gebratener Brioche € 62,-
2013 Spiegel – Grüner Veltliner Auslese, Bründlmayer - Langenlois

Wachauer Veltliner-Schaumsuppe

geräucherter Sterlet, gebackene Straube & Fenchel-Senfgurken-Gemüse € 28,-
2023 Exceptional Harvest – Pedro Ximenez, Ximénez-Spínola - Andalusien

„Spargel Ei“ – braune Butter & Imperial Kaviar

Marchfeld-Spargel, Schalotten Vinaigrette, pochiertes Wachtelei
knusprige Schinken-Brotkrusteln & Schinkenveloute € 68,-
2023 Gemischter Satz, Clemens Krutzler – Deutsch Schützen

confierter Gebirgssaibling, Sardelle & Armagnac Rosinen

Salz Zitronen-Gnocchi, Don Bocarte Sardellen, Mandelbutter
Cremespinat, Beurre Blanc & Beurre Rouge € 62,-
2024 Tomassucci, Contrada Contro - Marken

Rutzenmooser Lamm, Fenchel & Mirabellen

(geschmorter Nacken & rosa gebraten)

Fenchel glasiert mit Jalapeños & Rhabarber, eingelegte Mirabellen,
Erbsen-Kokoscreme & Lammschmorsaft mit Nduja € 68,-
2017 Merlot Reserve, Nehrer – St. Georgen oder 2019 Una Cepa, Valduero – Ribera del Duero

* **Auswahl von gereiftem Käse** € 25,-

Beni Wild Schokolade (66% Bolivien), Toffee & Pinien

Diplomatencreme, Grapefruit Baiser, Molke-Apfeltoffee
soufflierte Schokolade & Madagaskar-Vanilleeis € 33,-
30 years - Tawny Port, Graham's - Duorotal

süßer Ausklang

Menü € 245,- mit Kaviar
* Aufzahlung Käse € 18,-

glasweise Weinempfehlung € 102,-

Wir bitten Sie um Verständnis, dass Rechnungen nur tischweise möglich sind.

Klassisches Menü

Menü ab 2 Personen

Apero

Gruß aus der Küche

Das Kaviar-Ei

(Seit 35 Jahren ein Klassiker im Landhaus Bacher)

gebackenes Bio-Ei, Sauerrahm, Kartoffelpüree & Imperial Kaviar € 74,-
oder **N25 Kaluga „Reserve“ Kaviar (6 Monate gereift) + € 18,-**
2012 Comtes de Champagne, Grand Cru Blanc de Blancs, Taittinger € 44,-

Raviolo vom OX-Tafelspitz

passierter Spinat, Semmelkrenschäum, Daikonkresse & warmes Cidre-Gelée € 46,-
2023 Kreimelberg – Roter Veltliner, Setzer - Hohenwarth

gegrillter OX-Rieddeckel a la „Stroganoff“ ab 2 Pax

geschmorte Ofen-Perlzwiebeln, Stekovics Apfelpaprika, Gewürzgurken
glasierte Bucatini & Sauce a la „Stroganoff“ € 68,-
2013 Sacra, Dockner – Höbenbach oder *) 1998 Solaia, Marchesi Antinori – Toskana € 95,-

Berg-Kaspressknödel

Obere/Untere Alp „Sommer 2023“

Roscoff-Zwiebel-Preiselbeer Sud, Krautsalat & Pfeffercreme € 29,-
Allegria – Riesling, Steininger-Fonseca - Strass

Sauerrahmschmarrn ab 2 Personen (Wartezeit ca. 30 Minuten)

Wachauer-Marillen Röster & Vanille-Krokant-Eis p.P € 26,-
2017 Reienthal – Roter Veltliner Beerenauslese, Mantlerhof - Gedersdorf

süßer Ausklang

Menü € 235,-

glasweise Weinempfehlung € 108,-

Inklusivpreise

*) Aufzahlung Solaia € 80,-
Gedeck € 9,50