

# 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,-  
2023 Tomassucci, Contrada Contro - Marken

#### **zweierlei von der Taube, Thai-Aromen & Pekannuss (gebratene Brust & gebackene Keule)**

geschmorter Chicorée, Ananas, Kaffir-Limettenöl  
Taubenschmorsaft mit Thai-Aromen € 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 € 235,- 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 Rieddeckel „Rossini“ - ab 2 Personen**

**(gebratene Entenleber & eingelegte Perigord Trüffel)**

geschmorte Stekovics-Zwiebeln, Frühlingsslauch, Champignons & Bittersalate p.P. € 78,-  
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,-

\*) Aufzahlung Solaia € 80,-

Inklusivpreise

Gedeck € 9,50