

Landhaus Menü

Apero

Gruß aus der Küche

marmorierte Entenleber, Erdbeeren & grüne Mandel

Mara de Bois Erdbeeren, Ahorn-Pfeffer, Mandel-Mascarponecreme
Pata Negra & in Höflmeier-Butter gebratener Brioche € 62,-
2019 Hirschin – Riesling Magnum, Hirsch - Kammern

Wachauer Riesling-Schaumsuppe & Safran

knusprige Zandernockerl, Grammeln, gedörrte Marillen & Senfgurken-Gemüse € 28,-
2022 Spitzer Graben – Neuburger, Johann Donabaum - Spitz

„Spargel Ei“ – braune Butter & Imperial Kaviar

Marchfeld-Spargel, Schalotten Vinaigrette, pochiertes Wachtelei
knusprige Schinken-Brotkrusteln & Schinkenveloute € 68,-
2023 Derthona – Timorasso, Viberti - Piemont

gebratene Ramsauer Bergforelle, Kürbiskerne & Mispeln

Gurken-Mispelgemüse, Sauerrahm-Mousseline, Kafirlimette
Kernöl & Holunderblüten-Zitrus-Beurre Blanc € 62,-
2022 Steinkante – Silvaner, Saalwächter - Rheinhessen

Rutzenmooser Lamm, Fenchel & Mirabellen

(geschmorter Nacken & rosa gebraten)

Fenchel glasiert mit Jalapeños & Rhabarber, eingelegte Mirabellen,
Erbsen-Kokoscreme & Lammschmorsaft mit Nduja € 68,-
2022 Late Release – Blaufränkisch, Krutzler – Deutsch-Schützen
oder 2022 il Guerico, Tenuta di Carleone - Toskana

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

Tulakalum Schokolade (75% Belize), Amarena Kirsche & Kokos

Tonkabohnen-Granola, weiße Schokoladen-Anglaise, Kirschessig-Karamell
soufflierte Schokolade & Madagaskar-Vanilleeis € 33,-
30 years - Tawny Port, Graham's - Duorotal

süßer Ausklang

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

glasweise Weinempfehlung € 115,-

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)

Rhabarber Röster & Vanille-Krokant-Eis p.P € 26,-
2009 Süße Biene – Riesling Beerenauslese, Salomon Undhof - Stein

süßer Ausklang

Menü € 235,-

glasweise Weinempfehlung € 111,-

Inklusivpreise

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