

Landhaus Menü

Apero

Gruß aus der Küche

marmorierte Entenleber, Marille & Salzkaramell

geschmorte Wachauer Marille, eingelegte grüne Mandeln, Pata Negra Schinken
Marillenröster-Safran-Sud & in Höflmeier-Butter gebratener Brioche € 62,-
2021 Glimmerschiefer – Riesling, Martin & Melanie Muthenthaler - Elsarn

geeiste Suppe von gelben Gemüsen „Pina Colada“ & Suave Chili

Ananas Paradeiser, karamellisierte Rum-Ananas, Sommerkürbis
Strauben, Pina Colada-Eis & Basilikum € 28,-
Chartreuse verte Daiquiri

Traun-Krebse, Imperial-Kaviar & Pistazien aus Bronte

junge Erbsen & Schoten, Kapernblätter, Zitronengras
Royale & weiße Krustentier-Veloute € 68,-
2024 Permstein, Jurtschitsch - Langenlois

gebratene Ramsauer Bergforelle, Kürbiskerne & Mispeln

Gurken-Mispelgemüse, Sauerrahm-Mousseline, Kaffirlimette
Kernöl & Holunderblüten-Zitrus-Beurre Blanc € 62,-
2020 Gaisberg – Grüner Veltliner, Allram - Strass

Rutzenmooser Lamm, Wachauer Feige & „Café de Paris“ (geschmorter Nacken & rosa gebraten)

breite Bohnen mit Speck, glasierte Feigen, Zitronenchili-Vinaigrette
BBQ Crème & Lammschmorsaft „Café de Paris“ € 68,-
2022 Deutsch Schützen – Blaufränkisch, Krutzler – Deutsch Schützen
oder 2022 Rosso di Montalcino, Cupano - 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,-
NV Saudade, Dorli Muhr - Prellenkirchen

süßer Ausklang

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

glasweise Weinempfehlung € 107,-

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,-**
2014 Amour de Deutz, Blanc de Blancs, Deutz - Champagne € 36,-

Raviolo vom OX-Tafelspitz

passierter Spinat, Semmelkrenschaum, Daikonkresse & warmes Cidre-Gelée € 46,-
2024 Kreimelberg – Roter Veltliner, Setzer - Hohenwarth

gegrillter OX-Rieddeckel a la „Fiorentina“ ab 2 Personen

Stekovics Paradeiser, Kaffir-Limette, gepickelte Sommerzwiebeln,
glasierte Bucatini, Paradeiser-Butter & BBQ-Jus € 68,-
2013 Sacra, Dockner – Höbenbach oder *) 1998 Solaia, Marchesi Antinori – Toskana € 95,-

Schwarzes Schaf & Wachauer Marille

(schwarzes Schaf, Frischkäse in Asche gereift, Fam. Nuart Mittertrixen)

Marillen Röster & Sonnenblumenkern-Knusper € 29,-
Allegria – Riesling, Steininger-Fonseca – Strass

Wachauer Marillenknödel

(Wartezeit ca. 25 Minuten)
knusprige Brösel & zerlassene Höflmaier Bio-Butter € 10,50
2017 BA.T – Sauvignon Blanc, Tement - Ehrenhausen

süßer Ausklang

Menü € 220,-

glasweise Weinempfehlung € 97,-
*) Aufzahlung Solaia € 80,-
Gedeck € 9,50

Inklusivpreise