

Landhaus Menü

Apero

Gruß aus der Küche

marmorierte Entenleber, Zwetschke & Joghurt

geschmorte Ofenzwetschke, karamellisierte Pekannuss, Pata Negra Schinken
Zwetschenröstersud, Zwetschenkern-Öl & in Butter gebratener Brioche € 62,-
2021 Belle Fleur – Riesling, Wetzeli – Langenlois

Artischocken-Cremesuppe „a la Barigoule“

Tapenade von gegrillten Sardinen, „Cacio Pepe“-Agnolotti
knusprige Artischocken & Distelöl € 28,-
2024 Tradition – Gewürztraminer, Cantina Terlan - Südtirol

„knuspriger“ Hechtstrudel, Traun-Krebse & Ingwer

geschmortes Kraut & Rüben vom Lerchenhof (Chinakohl, Karotten & junger Lauch)
Sauerrahm-Mayonnaise, Estragon & Sauce „Nantua“ € 64,-
2023 Gottsacker – Chardonnay, Wöhrle - Baden

gebratene Ramsauer Bergforelle, Kürbiskerne & Mispeln

Gurken-Mispelgemüse, Sauerrahm-Mousseline, Kaffirlimette
Kernöl & Holunderblüten-Zitrus-Beurre Blanc € 62,-
2021 Gaisberg – Grüner Veltliner, Hirsch - Kammern

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,-
2017 Altenberg – Blaufränkisch, Nittnaus - Gols
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,-

* Aufzahlung Käse € 18,-

glasweise Weinempfehlung € 99,-

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,-
2017 Dom Perignon, Moët & Chandon – Champagne – 56,-

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,-
2019 Les Trois – Wandraschek - Krems 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

Zwetschenknödel

(Wartezeit ca. 25 Minuten)
knusprige Brösel & zerlassene Höflmaier Bio-Butter € 10,50
2017 Beerenauslese - Riesling, Mantlerhof - Gedersdorf

süßer Ausklang

Menü € 220,-

glasweise Weinempfehlung € 110,-

*) Aufzahlung Solaia € 84,-

Inklusivpreise

Gedeck € 9,50