

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 Halenberg – Riesling Spätlese, Emerich Schönleber - Nahe

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,-
2024 Alte Reben Weiss - Welschriesling, Phillip Grassl - Göttlesbrunn

gebratene Ramsauer Bergforelle, Buttermilch & Sanddorn

Shiso-Blattspinat, mariniertes Buttermilch-Rettich, Weinviertler Kiwi
Sesam-Gnocchi, Aji Amarillo- Sanddorn-Beurre Blanc € 62, -
2021 Spitz – Sauvignon Blanc, F. J. Gritsch - Spitz

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

grüne 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,-

Taïnor-Schokolade (64% Dom. Republik) „Pina Colada“

Ananas-Karamell mit Gegenbauer Bananenessig, Granola, soufflierte Schokolade
weiße Schokoladen-Kokoscreme & Bourbon-Vanille Eis € 33,-
Cigar Benedictine No.1899

süßer Ausklang

Menü € 245,-
* Aufzahlung Käse € 18,-

glasweise Weinempfehlung € 101,-

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

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

Wagyu A5 aus Kagoshima/Japan + € 35,-

glasierte Stekovics-Zwiebeln, Ofenpaprika, Herbststeinpilze
„unser“ Kartoffelgratin „& Sauce „au Duxelles“ € 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,-
NV Saudade, Dorli Muhr – Prellenkirchen

Zwetschkenknödel

(Wartezeit ca. 25 Minuten)

knusprige Brösel & zerlassene Höflmaier Bio-Butter € 10,50
2017 Beerenauslese - Riesling, Mantlerhof - Gedersdorf

süßer Ausklang

Menü € 220,- (mit Wagyu +25,-)

glasweise Weinempfehlung € 116,-
*) Aufzahlung Solaia € 84,-
Gedeck € 9,50

Inklusivpreise