Landhaus Menü

Apero

Gruß aus der Küche

marmorierte Entenleber, Zwetschke & Joghurt
geschmorte Ofenzwetschke, karamellisierte Pekannuss, Pata Negra Schinken
Zwetschkenröstersud, Zwetschenkern-Öl & in Butter gebratener Brioche € 62,-
2017 Spiegel – Grüner Veltliner Auslese, Jurtschitsch - Langenlois

Velouté von Stekovics Zwiebeln „Café de Paris"
Fenchelgemüse, Röstzwiebeln, Piment Espelette
Bouchot-Muscheln & gebackene Zwiebelkrapfen € 28,-
2021 Achleiten Spezial – Riesling, Jäger - Weissenkirchen

„knuspriger" Hechtstrudel, Traun-Krebse & Ingwer
geschmortes Kraut & Rüben vom Lerchenhof **(Chinakohl, Karotten & junger Lauch)**
Sauerrahm-Mayonnaise, Estragon & Sauce „Nantua" € 64,-
2023 Gottsacker GG – Chardonnay, Wöhrle – Baden

gebratene Ramsauer Bergforelle, Buttermilch & Sanddorn
Shiso-Blattspinat, marinierter Buttermilch-Rettich, Weinviertler Kiwi
Sesam-Gnocchi, Aji Amarillo- Sanddorn-Beurre Blanc € 62, -
2022 Spitz – Sauvignon Blanc, F. J. Gritsch - Spitz

Fasan, Berner Rosenapfel & Navetten
mit rotem Pfeffer glasierter Rosen-Apfel, geschmorte Navetten, Charapita Chili
Brioche-Crumble & Fasanenrahmsaft € 64,-
2022 Unter den Terrassen – Pinot Noir, Umathum - Frauenkirchen
oder 2022 Pataphysique – Gamay, Jules Desjourneys - Beaujolais

* Auswahl von gereiftem Käse € 25,-

Taïnori-Schokolade (64% Dom. Republik) „Pina Colada"
Ananas-Karamell mit Gegenbauer Bananenessig, Granola, soufflierte Schokolade
weiße Schokoladen-Kokoscreme & Burbon-Vanille Eis € 33,-
Cigar Benedictine No.1899

süßer Ausklang

Menü € 245,- glasweise Weinempfehlung € 111,-

* Aufzahlung Käse € 18,-

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
oder
Wagyu A5 aus Kagoshima/Japan + € 35,-
glasierte Stekovics-Zwiebeln, Ofenpaprika
„unser" Kartoffelgratin „& Sauce „aux Duxelles" € 68,-
2019 Les Trois – Wandraschek - Krems oder *) 1998 Solaia, Marchesi Antinori - Toskana € 95,-

Vorarlberger Bergkäse, Strauben & Quitte
Obere/Untere Alp Edelstoff „Sommer 2024"
aufgeschlagene Pfeffer-Milchcreme & karamellisierter Honig-Schwarzbrotsud € 29,-
NV Saudade, Dorli Muhr - Prellenkirchen

„Landhaus" Sauerrahmschmarrn ab 2 Personen
(Wartezeit ca. 30 Minuten)
karamellisierte Äpfel & Vanille-Krokant-Eis p.P € 25,-
2017 Beerenauslese - Riesling, Mantlerhof - Gedersdorf

süßer Ausklang

Menü € 235,- **(mit Wagyu +25,-)** glasweise Weinempfehlung € 116,-

*) Aufzahlung Solaia € 84,-

Inklusivpreise Gedeck € 9,50