

Buchleithers Menü

Jakobsmuscheln | Apfel | Zitrone | Sellerie

*2023 Heldenstück Riesling
VDP-Weingut Schloss Lieser, Mosel*

Bärlauch-Graupenrisotto | Spargel | Tomate

*2024 PinOX
Weingut Nett, Pfalz*

Variation vom Rind
Kichererbsen-Gemüse-Ragout

*2019 Château Gaby
Bordeaux*

Käse von Affineur Degust aus Südtirol

*1988 Quinta de Terra Feita
Taylor's, Porto*

Weißer Schokoladentorte
Rhabarber | Erdbeersorbet

*2019 Red Roses
Weingut Kracher, Burgenland*

—

3-Gang-Menü 68,- € • Weinreise 28,- €

Jakobsmuscheln, Rind & Käse

4-Gang-Menü 81,- € • Weinreise 35,- €

Menü ohne Dessert

5-Gang-Menü 92,- € • Weinreise 44,- €

Menü komplett

—

Unsere Menüs und die à la carte Auswahl
können ihr Dienstag bis Freitag abends sowie samstags genießen.

—

Für den Mittagstisch an Wochentagen
gilt ein anderes Angebot.

À la carte

Vorspeisen

Romanaherzen | Parmesan
Onsen-Ei | Trüffelvinaigrette **15,00 €**

Gebeizter Saibling
Meerrettich | Apfel | Rote Bete **16,00 €**

Rindertatar | Frittierte Kapern | Misomayo **20,00 €**

Salat | Balsamicodressing
Möhrenhobel | Sonnenblumenkerne* **9,50 €**

Suppe

Bärlauch-Creme-Suppe | Kresse | Kerne **10,00 €**

Vegetarische Hauptspeisen

Bärlauch-Graupenrisotto | Knusperei
Spargel | konfierte Tomaten* **29,00 €**

Hausgemachte Pappardelle
Zitronen-Petersilien-Pesto
Spinat | Kichererbsen **28,00 €**

* vegan oder auf Bestellung vegan möglich

Dominiks Klassiker

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat **32,00 €**

Dominiks Rindertatar
Frittierte Kapern | Misomayo | Pommes Frites **35,00 €**

Zanderfilet | Beurre Blanc
Erbsenpüree | Pappardelle **29,00 €**

Fleisch

Kalbsrückensteak | Kräuter-Senf-Kruste
Grüner Spargel | Pappardelle **35,00 €**

Iberico-Filet | Portweinjus
Ofengemüse | Bärlauch-Graupenrisotto **32,00 €**

Fisch

Loup de mer | Beurre blanc
Grüner Spargel | Bärlauch-Grauperisotto **35,00 €**

Gebratener Saibling | Zitronen-Petersilien-Pesto
Ofengemüse | Pappardelle **32,00 €**

Dessert

Weißer Schokoladentorte
Rhabarber | Erdbeersorbet* **15,00 €**

Kaiserschmarrn | Apfel-Vanille-Kompott
Walnuss-Crumble | Apfelsorbet **15,00 €**

Käseauswahl
von Affineur Degust, Südtirol **14,00 €**

Keine Kapazität mehr? Nimm's flüssig!

Espresso Martini – geschüttelt nicht gerührt **9,50 €**

Ein feines Glas Portwein **8,50 €**

Eine Kugel Sorbet oder Eis je **3,00 €**

Spirituosen oder Sekt zum Sorbet **Preis variabel**

* vegan oder auf Bestellung vegan möglich