

Buchleithers Menü

Burrata | Tomaten Chutney | Haselnuss
Balsamico Fleur de Sel | Brotchip

*2021 Cava Laietà Rose Gran Reserva Brut Nature
Alta Alella, Cava*

Pulpo | Orangenhummus | Granatapfel

*2024 Occhione Vermentino
Biberon, Toskana*

Dossenbacher Maibock
Rhabarber | Hausgemachte Gnocchi

*Nett | Tivo
Weingut Nett, Pfalz*

Käse von Affineur Degust aus Südtirol

*2018 Banylus
Gerard Bertrand, Languedoc*

Holunderblüten Parfait
Wacholder | Grüner Apfel

*2023 Niederberg Helden Riesling Auslese
Axel Pauly, Mosel*

—

3-Gang-Menü 65,- € · Weinreise 28,- €

Burrata, Maibock & Käse

4-Gang-Menü 80,- € · Weinreise 35,- €

Menü ohne Dessert

5-Gang-Menü 90,- € · 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 Dienstag bis Freitag
gilt ein anderes Angebot.

Nächster Speisenkartenwechsel am 2.06.2026

À la carte

Vorspeisen

Frühlingssalat | Quinoa
Granatapfel | Balsamicodressing **11,00 €**

Lachstranche
Balsamicoschaum | Artischocke | Erdbeeren **16,00 €**

Kalbstatar | Avocado
Limonenöl | Radieschen | Oliveneis **20,00 €**

Suppe

Spargelcreme-Suppe | Bärlauchöl **10,00 €**

Vegetarische Hauptspeisen

Hausgemachte Gnocchi
Trüffel | Kräuterseitlinge | Spinat **29,00 €**

Geräucherte Paprika-Polenta
Burrata | Grüner Spargel | Vinaigrette **27,00 €**

Dominiks Klassiker

Entrecôte

Cafe de Paris | Spinat | Pommes **35,00 €**

Markgräfler Spargel | Hollandaise

Portion Schinken | Neue Kartoffele **36,00 €**

Lachstranche | Beurre Blanc

Grüner Spargel | Gnocchi **29,00 €**

* vegan oder auf Bestellung vegan möglich

Fleisch

Maispoularde | Zitrone-Verbene-Schaum

Spinat | Panissé **29,00 €**

Iberico-Kotlette | Madeirajus

Grüner Spargel | Geräucherte Paprika Polenta ... **33,00 €**

Fisch

Pulpo

Spinat | Tomate | Geräucherte Paprika Polenta... **33,00 €**

Seeteufel

Orangenumus | Grüner Spargel | Panissé..... **35,00 €**

Dessert

Holunder Parfait
Wachholder | Grüner Apfel **15,00 €**

Panna Cotta
Erdbeere | Rhabarber **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