

Austernkeller



WEIN-EMPFEHLUNG

2012 *Grüner Veltliner Smaragd Steinertal, Leo Alzinger,
Unterloiben, Wachau, Österreich*

<i>Flasche (0,7 L)</i>	€ 59,50
<i>Karaffe (0,25 L)</i>	€ 21,50
<i>Glas (0,1 L)</i>	€ 9,50

Tageskarte

vom Oktober 2016

Als Aperitif

Ruinart Brut-Rosé Champagner	Glas	18,50
Cocktail „Bellini“ (Pfirsichmousse m. Champagner)	Glas	13,50

Vorspeisen

Avocadospalten m. Eismeer-Garnelen, Cocktailsauce u. Toast	16,50
Jakobsmuscheln m. Cajun-Gewürz gebraten und mariniertem Gemüse	18,50
Warmes Rindertatar mit Wachtel-Spiegelei	17,50
Hausgem. Geflügelleberparfait m. Zwetschgenchutney u. warmes Brioche	15,50
Kleine Bouillabaisse „Austernkeller“ m. Dorade, Lotte, Viktoriabarsch, Gemüsejulienne, Croutons und Sauce Rouille	18,50

Hauptgerichte

Kanadischer halber Hummer „Thermidor“, ausgelöst in der Schale, mit Sauce Hollandaise überbacken und Reistimbale	45,50
Filet von Dorade gebraten in Weissweinsauce, dazu Curry-Spitzkohl und Bäckerin-Kartoffeln	29,50
„Surf und Turf“ Rinderlende mit Kaisergranatschwänzen an Rotweinsauce, Pfifferlinge und Kartoffelgratin	32,50

Dessert

Limoncello-Quarkmousse mit frischen Feigen	11,50
Crêpe mit Zwetschgenragout und Walnusseis	11,50

Aperitifs

Prosecco Spumante Extra Dry	Glas	9,50
Champagner Morize Père & Fils	Glas	12,50
Martini rot - weiß - trocken (ital. Wermutwein)	5cl	8,50
Martinicocktail	5cl	10,50
Portwein Portugal (20 Vol.%) rot oder weiß	5cl	8,50
Sherry dry – medium – süß	5cl	8,50
Pernod, Ricard, Pastis	4cl	8,50
Cynar	4cl	8,50

Biere

Ayinger Premium Pils aus der Flasche	0,3l	3,80
Ayinger Bräu-Weiße Fl.	0,3l	3,80
Hopfenthaler „Alkoholfrei“	0,5l	4,50

Longdrinks

Campari (25 Vol.%) - mit Farbstoff - Soda-Orange	4cl	12,50
Gin-Tonic, Wodka-Lemon	4cl	12,50

Alkoholfreie Getränke

Ayinger Prim Aqua CO2-arm	0,50l	4,70
”Aqua Panna“ Pellegrino still	0,50l	4,70
frisch gepresster Orangensaft	0,20l	4,90
Wolfra Apfel-, Johannisbeer-, Maracuja- u. Tomatensaft	0,20l	3,80
Cocktail von vers. Fruchtsäften	0,40l	8,50
Kaffee/Cappuccino		3,40
Espresso/Dopp. Espresso		3,20/4,20
verschiedene Teesorten		3,40

Liebe Gäste soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service, Gerne gibt ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten

Austern Les Huitres

Claires	1Dtz. €	Stk. €
mittel	39,60	3,30
groß	42,00	3,50
sehr groß	46,80	3,90
Belons	1Dtz. €	Stk. €
Nr. 3	46,80	3,90
Nr. 1	58,80	4,90

Le plat d’huitres ”ROYAL“ 91,00

6 Claires sehr groß - 6 Claires mittel - 6 Belons Nr. 1 - 6 Belons Nr. 3

Meeresfrüchteplatte 34,50

Austern - Muscheln - Clams – Scampi - Taschenkrebs - Bulots – Sauce échalotte und Mayonnaise

Suppen Les Soupes

Französische Zwiebelsuppe ”La Gratinée“ 9,50

Hummercremesuppe mit Croutons 10,50

Für Brot, Butter und hausgemachte Olivenpaste berechnen wir pro Person 2,50

Vorspeisen

Thunfisch-Tatar leicht pikant angemacht - Schnittlauchcrème Salatvariation - Kräuterbuttercroutons	17,50
Vorspeisenteller von Thunfisch-Tatar, Scampi und Jakobsmuscheln gebraten mit Salatbouquet	19,50
1/2 Dtz. pochierte Austern auf Blattspinat mit Sc. Mornay überbacken	19,50
6 Weinbergschnecken ausgelöst - mit heißer Knoblauchbutter im Tontöpfchen serviert	15,50
Pflanzerl von Taschenkrebsfleisch mit leichter Koriander-Fisch-Velouté	17,50

Hauptspeisen

Rochenflügel "Grenobloise" gedämpft auf Blattspinat - brauner Butter - Capern - Croutons - Petersilienkartoffeln	30,50
Nordsee Seezunge "Müllerin Art" im ganzen gebraten und filetiert - Blattspinat - Kräutersoße - Petersilienkartoffeln	32,50
Carrè d'agneau Lammcarrée, rosa gebraten an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Bohnen	30,50

Desserts

Crème Brulée parfumée à l'orange	10,50
Gemischte hausgemachte Sorbets auf Früchtecoulis	10,50

Offene Weißweine in Krügen 0,25l

Bordeaux Sauvignon blanc - A.C.	11,50
Grüner Veltliner Federspiel- Leo Alzinger (Wachau)	11,50
Weißburgunder -Polz- Steiermark	11,50

Weißweine Frankreich 0,75l

2012 Chassagne- Montrachet Les Verers-1er Cru Chateau Génot Boulanger	96,00
2014 Chablis Premier Cru - "Montmains" A.C. -	45,50
2015 Sancerre A.C. - Domaine Christian Salmon	41,50
2014 Pouilly Fuissé von Louis Jadot	52,50

Weißweine aus vers. Ländern 0,75l

2013 Deutscher Riesling-Klingelberger Durbach Schloß Grohl	29,50
2015 Sauvignon Blanc Classic Neumeister-Südoststeiermark	38,50
2015 Grüner Veltliner Federspiel- Leo Alzinger (Wachau)	32,50
2014 Grauburgunder Steinbach- Lackner Tinnacher - Südsteiermark	43,50
2014 Boschendal Grand Cuvée - Sauvignon Blanc - Südafrika	34,50

Rosewein aus Frankreich 0,75l

2014 Sancerre Domaine - Armand Salmon	41,50
--	-------

Weine aus versch. Ländern 0,375l

2012 Opus Eximium No. 25- A. Gesellmann, Deutschkreuz Burgenland	Rot	30,00
2014 Sancerre A.C. Domaine Christian Salmon	Weiß	23,50
2014 Chablis Premier Cru " Montmains" A.C.	Weiß	27,50

Offene Rotweine in Krügen 0,25l

Heideboden - Hannes Reeh – Neusiedlersee	11,50
Cabernet-Sauvignon Réserve - Domaine de Serame	11,50
Merlot rot - Endrizzi – Italien	11,50
Rosé de Provence A.C.	11,50

Rotweine aus versch. Ländern 0,75l

2011 Chateau D`Issan Margaux Cru Classe	98,00
2011 Chateau Teyssier Montagne - Saint Emilion	45,50
2013 Opus Eximium No. 25 - Albert Gesellmann – Deutschkreutz – Österreich	56,00
2011 Brunello di Montalcino Tenimenti Angelini, Toscana	76,50
2012 Umathum aus dem Burgenland (Frauenkirchen) Haideboden	52,50
2011 Tignanello (Antinori)	125,50
2012 Ornellaia Bolgheri Superiore	298,00
2012 Amarone della Valpolicelle Le Poesie	68,50
2010 Solaia Antinori	380,00

Champagner 0,75l

Morize Brut Reserve	72,50
Veuve Clicquot Ponsardin	98,50
	½ Fl 59,50
Taittinger Brut Weiß	89,00
Taittinger Brut Rosé	98,00
Ruinart Blanc de Blancs (Weiß)	115,00
Ruinart Brut Rosé	115,00
Ruinart Champagne Brut (Weiß)	89,00
Moet & Chandon Cuvée Dom Pérignon Jahrgang 2006	269,00

Digestif

Grappa

Cabernet Sauvignon Endrizzi 42 Vol. %	4cl	12,50
Prosecco d'Oro di Valdobbiadene 40 Vol. %	4cl	14,50

Elsässer Edel-Schnäpse

Poir Williams, Pflümli, Mirabelle, Framboise, Kirsch 43 Vol. %	4cl	12,50
--	-----	-------

Fassbind – Alter Obstbrand

Apricot, Williams, Prune, Framboise, Apfel, Kirsch 43 Vol. %	4cl	16,50
--	-----	-------

Cognacs

Hennessy Fine de Cognac 40 Vol. %	4cl	12,50
Hennessy X.O 40 Vol. %	4cl	26,50
Remy Martin V.S.O.P. 40 Vol. %	4cl	12,50
Hine 40 Vol. %	4cl	14,50
Davidoff classic 40 Vol. %	4cl	12,50

Brandy

Cardenal Mendoza 40 Vol. %	4cl	12,50
Carlos I 40 Vol. %	4cl	13,50
Apfelbrand Vieux Calvados X.O 40 Vol. %	4cl	11,50

Liqueure

Grand Marnier, Cointreau, Amaretto	4cl	10,50
Drambuie, Sambuca 40 Vol. %	4cl	10,50

Scotch Whiskey

Red Label 40 Vol. %	4cl	11,50
Black Label 40 Vol. % - 12 Jahre	4cl	14,50
Chivas Regal 40 Vol. % - 12 Jahre	4cl	14,50
Ballantines 40 Vol. %	4cl	11,50
Glenfiddich 40 Vol. % - 12 Jahre	4cl	12,50
Glenmorangie 40 Vol. % - 10 Jahre	4cl	11,50

Bourbon Whiskey

Jim Beam 40 Vol.%	4cl	10,50
Jack Daniels 40 Vol. %	4cl	10,50
Canadian Club 40 Vol. % - Eisenfaß	4cl	10,50

Vodka

Grey Goose 40 Vol. % - Frankreich	4cl	12,50
Moskovskaya 40 Vol. % - Russland	4cl	10,50
Ramazotti	4cl	9,50
Averna	4cl	9,50
Fernet Branca	4cl	9,50
Fernet Menta	4cl	9,50

Austernkeller



MITTWOCH – RUHETAG !

-außer Dezember -

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag:
(Küche bis 23.00 Uhr !)

17.00 Uhr – 1.00 Uhr

BETRIEBSURLAUB:

August geschlossen ! (vom 1. – 31. 8.)