

Austernkeller



MITTWOCH - RUHETAG !

-ausser Dezember-

Öffnungszeiten:

*Montag - Sonntag:
(Küche bis 23.00 Uhr)*

17.00 Uhr - 1.00 Uhr

BETRIEBSURLAUB:

Vom 1. - 31. August geschlossen !

Tageskarte

vom 10. 9. 2018

Als Aperitif: *Frische Erdbeeren püriert mit Champagner aufgegossen* 15,50

Vorspeisen

Carpaccio von Rote Beete mit gebratenen Jakobsmuscheln und Scampi in Sesam 18,50

Salat von Baby-Blattspinat mit gebratenen Pfifferlinge und Spiegelei von der Wachtel 17,50

Gebackener Ziegenkäse in Filo-Teig an Sommersalat 14,50

Ausgelöste gebratene Wachtel an Baby-Blattspinat und Portweinsauce 16,50

Hauptgerichte

Filet von Loup de Mer gebraten, dazu Kohlrabigemüse, Confit von weißen Zwiebeln, Pfifferling gebraten und Petersilienkartoffeln 32,50

Seezunge „Müllerin“ Art gebraten, dazu Kräutersauce, frischer Blattspinat und Petersilienkartoffeln 36,50

Kalbsrücken-Steak ohne Knochen gebraten, dazu Kartoffelgratin, Pfifferlinge und eine leichte Pfeffersauce 28,50

Desserts

Crêpe gefüllt mit Zwetschgen und Walnusseis 12,50

Kürbiskern-Eisparfait mit Zwetschgenragout 12,50

Quarkmousse mit pochieren Rotwein-Feigenfr. Waldbeeren 12,50

Austern Les Huitres

	1Dtz. €	Stk. €
Tsarskaya - Die Perle der Zaren	50,40	4,20
Claires		
mittel	44,40	3,70
groß	49,20	4,10
sehr groß	54,00	4,50
Belons	1Dtz. €	Stk. €
Nr. 3	60,00	5,00
Nr. 1	72,00	6,00
Le plat d'huitres "ROYAL"		96,00
5 Claires sehr groß - 5 Claires mittel – 5 Belons Nr. 1 - 5 Belons Nr. 3		
Meeresfrüchteplatte		43,00
Austern - Muscheln - Clams – Scampi - Taschenkrebs - Bulots – Sauce échalotte und Mayonnaise		
Für Brot, Butter und hausgemachte Olivenpaste berechnen wir pro Person		2,50

Suppen Les Soupes

Französische Zwiebelsuppe "La Gratinée"	9,50
Hummercremesuppe mit Croutons	12,50

Vorspeisen

Thunfisch-Tatar leicht pikant angemacht - Schnittlauchcrème Salatvariation - Kräuterbuttercroutons	18,50
6 Weinbergschnecken ausgelöst - mit heißer Knoblauchbutter im Tontöpfchen serviert	15,50
Pflanzerl von Taschenkrebsfleisch mit leichter Koriander-Fisch-Velouté	17,50
Vorspeisenteller von Thunfisch-Tatar, Jakobsmuscheln gebraten, und Scampi in Sesam gebraten	19,50

Hauptspeisen

Rochenflügel "Grenobloise"	32,50
gedämpft auf Blattspinat - brauner Butter - Capern - Croutons - Petersilienkartoffeln	
Scampi "Maison"	33,50
geröstet mit heißer Kräuter-Knoblauchbutter und kl. Gemüse garnitur leicht pikant, im Pfännchen serviert	
Carrè d'agneau	32,50
Lamm carré, rosa gebraten an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Bohnen	
Bouillabaisse "Austernkeller"	
von Dorade, Lotte, Viktoriabarsch, Scampi, Sc. Rouille und Croutons	34,50
Halber Hummer "Thermidor"	
ausgelöst - in der Schale mit Sc. Hollandaise überbacken	48,50

Desserts

Crème Brulée parfumée à l'orange	11,50
Gemischte hausgemachte Sorbets auf Früchte coulis	11,50
Limoncello Mousse mit Obst der Saison	12,50

Aperitifs

Ruinart Brut-Rosé Champagner	Glas	18,50
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	3,90
Ayinger Bräu-Weiße Fl.	0,3l	3,90
Hopfenthaler „Alkoholfrei“	0,5l	4,50

Longdrinks

Campari (25 Vol.%) - mit Farbstoff - Soda-Orange	4cl	14,50
Gin-Tonic, Wodka-Lemon	4cl	14,50

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Naturell	0,75l	8,50
Adelholzener Classic	0,75l	8,50
Adelholzener Classic	0,25l	3,20
frisch gepresster Orangensaft	0,20l	5,20
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

Offene Weißweine in Krügen 0,25l

Bordeaux Sauvignon blanc - A.C.	12,50
Grüner Veltliner Federspiel- Weingut Lagler (Wachau)	12,50
Weißburgunder -Polz- Steiermark	12,50

Weißweine Frankreich 0,75l

2015 Chassagne- Montrachet, 1er Cru, "Morgeot Clos Pitois", R.Belland, Santenay	123,00
2016 Chablis Premier Cru - "Montmains" A.C. -	49,50
2016 Sancerre A.C. - Domaine Christian Salmon	46,50
2016 Pouilly Fuissé von Louis Jadot	62,00

Weißweine aus vers. Ländern 0,75l

2014 Deutscher Riesling-Klingelberger Durbach Schloß Grohl	31,50
2016 Sauvignon Blanc Klausen Neumeister-Vulkanland Steiermark	49,50
2016 Grüner Veltliner Federspiel- Weingut Hochstrasser (Wachau)	34,50
2017 Morillon-Steirisch Klassik von Polz (Chardonnay)	39,50
2016 Boschendal Grand Cuvée - Sauvignon Blanc - Südafrika	34,50

Rosewein aus Frankreich 0,75l

2015 Sancerre Domaine - Armand Salmon	46,50
--	-------

Weine aus versch. Ländern 0,375l

2014 Opus Eximium No. 25- A. Gesellmann, Deutschkreuz Burgenland	Rot	31,50
2017 Sancerre A.C. Domaine Christian Salmon	Weiß	26,50
2016 Chablis Premier Cru " Montmains" A.C.	Weiß	27,50

Alle Weine enthalten Sulfite

Offene Rotweine in Krügen 0,25l

Heideboden - Hannes Reeh – Neusiedlersee	12,50
Cabernet-Sauvignon „Les celliers Jean Alibert“ Frankreich	12,50
Merlot rot - Endrizzi – Italien	12,50
Rosé de Provence A.C.	12,50

Rotweine aus versch. Ländern 0,75l

2012 Chateau D`Issan Margaux Cru Classe	135,00
2011 Chateau Teyssier Montagne - Saint Emilion	45,50
2015 Opus Eximium No. 25 - Albert Gesellmann – Deutschkreutz – Österreich	56,00
2012 Brunello di Montalcino Tenimenti Angelini, Toscana	78,50
2014 Umathum aus dem Burgenland (Frauenkirchen) Haideboden	52,50
2014 Tignanello (Antinori)	197,00
2012 Ornellaia Bolgheri Superiore	298,00

Champagner 0,75l

Morize Brut Reserve	69,00
Veuve Clicquot Ponsardin	98,50
	½ Fl 59,50
Taittinger Brut Rosé	98,00
Ruinart Blanc de Blancs (Weiß)	147,50
Ruinart Brut Rosé	147,50
Ruinart Champagne Brut (Weiß)	92,00
Dom Pérignon Jahrgang 2009	269,00

Alle Weine und Champagner enthalten Sulfite

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

Fassbind – Alter Obstbrand

Apricot, Williams, Prune, Framboise, 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

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
Ramazotti	4cl	9,50
Averna	4cl	9,50
Fernet Branca	4cl	9,50
Fernet Menta	4cl	9,50

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