

Südtirol

Weingut Alois Lageder



ALOIS LAGEDER

Weißwein

2018 Sauvignon Blanc DAC

0.2l/0.75l 10.00/35.00

Rotwein

2016 Merlot DAC

0.2l/0.75l 12.00/40.00

2016 Cabernet Reserva DAC

0.2l/0.75l 13.00/45.00

Neusiedlersee

Weingut Toni Hartl



Weißwein

2019 Cuvée Luftikus

0.2l/0.75l 9.00/30.00

2017 Chardonnay Leithaberg DAC- Serviert mit Coravin

0.1l/0.75l 9.00/55.00

Rotwein

2015 Cuvée La Liaison

0.2l/0.75l 12.00/40.00

Kamptal

Schloss Gobelsburg



Weißwein

2018 Urgestein Riesling	0.2l/0.75l	9.00/30.00
2018 Langenlois Grüner Veltliner	0.2l/0.75l	12.00/40.00

Rotwein

2016 St. Laurent Réserve - <i>Serviert mit Coravin</i>	0.1l/0.75l	12.00/80.00
--	------------	-------------

Saale ~ Unstrut

Weingut Kloster Pforta



Weißwein

2018 Bacchus	0.2l/0.75l	9.00/30.00
2018 Weißer Burgunder	0.2l/0.75l	9.00/30.00

Rotwein

2016 Saalhäuser Blauer Zweigelt	0.2l/0.75l	13.00/45.00
---------------------------------	------------	-------------

LÜTTEN JACOB MENÜ

Lauwarmer Saibling

mit Kerbel-Estragoncrème, Staudensellerie und gepufftem Amaranth

oder

Pochiertes Hühnerei

mit Schwammerlsalat, Speck-Crème und Croûtons



Gebratene Wachtelbrust

mit glasiertem Mangold und Kartoffelkrapfen

oder

Nudeltasche von Süß- und Salzwasserrfischen

mit Forellenkaviar, sautiertem Spinat und Frisée



Topfenschaum

mit lauwarmen Beeren und Beerensorbet

oder

Hausgemachter Rüblikuchen

mit hausgemachtem Vanilleeis

39,-€ pro Person



2018 Grauburgunder
Weingut Angelina Schmücker
Nahe

oder

2015 HERO Cuvée
Weingut Wageck
Pfalz

0,75l Flasche Wein
Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen



Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit
dem Lütten Jacob Menü

Vorweg...

Erdapfellauchsuppe mit Speck, Kracherle und Schnittlauch	10.00
Ziegenkäsecrème mit Cerealienknusper, bunten Rüben und Himbeeressig	12.00
Hausgemachte Geflügelterriner mit Radieschen-Gurkenvinaigrette	13.00
Tatar vom Kaiserstück mit Buttermilch, Radieschen und Zitrone	15.00

Zwischendurch...

Pochiertes Hühnerei mit Schwammerlsalat, Speckcrème und Croûtons	12.00
Lauwarmer Saibling mit Kerbel-Estragoncrème, Staudensellerie und gepufftem Amaranth	15.00

Für 2 Personen

Gebratenes Entrecôte mit lauwarmer Tomatenbutter und Frühlingsgemüse	p.P. 32.00
---	------------

Aus dem Wasser...

Nudeltasche von Süß- und Salzwasserfischen mit Forellenkaviar und sautiertem Sauerampfer-Spinat	26.00
Unter Gartengurken gedämpfte Lachsforelle mit Dillöl, sautiertem Zitronenlauch und Kartoffel- Meerrettichpüree	26.00
Gebratener Heilbutt mit leicht gebundener Fischsuppe, weißen Bohnenkernen und Rauke	32.00

vom Land...

Himmel un Ääd mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree	22.00
Cannelloni von der Ochsenbacke mit Rotweinsauce und Kopfsalat Erbsen	24.00
Gebratene Wachtelbrust mit glasierten Mangold und Kartoffel Krapfen	25.00
Geschmorte Lammschulter mit Petersilienjus und Bäckerinkartoffeln	26.00
Glasierte Tiroler Milchkalbsbries mit Zitronen-Thymian, konfierten Zwiebeln, knusprigen Kapern und Bäckerinkartoffeln	29.00

ohne Fleisch...

Südtiroler Kasnocken mit Weißweinschaum, Pfefferkas und Bärlauch	16.00
---	-------

Unsere Flammkuchen aus dem Steinofen...

...mit Speck, Zwiebeln und Schmand	10.00
...mit Ziegenkäse, bunter Beete und Rauke	12.00
...mit Blutwurst, Sauerkraut und Schnittlauch	14.00
...mit Bündnerfleisch, Bergkäse und Kopfsalat	14.00

Für den kleinen Hunger...

Frisch aufgeschnittener Tiroler Schinken	9.00
Frisch aufgeschnittener Schwarzwälder Schinken	9.00
...dazu gibt es Radieschen, Staudensellerie, geriebenen Meerrettich	
Fränkischer Wurstsalat	9.00
mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen	
Bretteljause	15.00
mit Schinken, Käse und Essiggemüse	

Der Süße Abschluss...

Topfenschaum	10.00
mit lauwarmen Beeren und Beerensorbet	
Hausgemachter Rüblikuchen	10.00
mit hausgemachtem Vanilleeis	
Hausgemachtes Sauerrahmeis	10.00
mit Holunderhonig	
Auswahl an Käsespezialitäten vom „Tölzer Kaasladen“	13.00