

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 v. 9. 9. 2017

Ruinart-Rosé Champagner Glas 18,50

Vorspeisen

Jakobsmuscheln mit Cajun-Gewürze gebraten, an leichten pikanten Avocado-Mango-Tartar 18,50

Ausgelöste gebratene Wachtel in Portweinsauce an Feldsalat 16,50

Aufgeschäumte Hokkaido-Kürbissuppe mit gebratenen Waldpilzen 9,50

Lauwarmes Rinder-Tatar mit Spiegelei von der Wachtel 16,50

Hauptgerichte

Steak von Schottischem Lachs "Label Rouge", gebraten, dazu Lauchgemüse, Pfifferlinge a la creme und Petersilienkartoffeln 28,50

Medaillons vom Seeteufel (Lotte) gebraten, an Blattspinat und Kürbisspalten, in pikanter Safransauce und Petersilienkartoffeln 32,50

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

Zartes Lendensteak vom Rind ca. 180g gegrillt, dazu Cafe de Paris-Sauce und Kürbisrösti 30,50

Dessert

Crêpe gefüllt mit Zwetschgen-Ragout und Vanilleeis 12,50

In Rotwein pochierte Feigen mit Walnußeis 11,50

Weinempfehlung

2011 Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve, Weinbau Aigner,
„Privat“ Sandgrube, Krems, Niederösterreich

Magnumflasche (1,5 L) 98,50

Karaffe (0,25 L) 17,50

Austern Les Huitres

	1Dtz. €	Stk. €
Tsarskaya - Die Perle der Zaren	46,80	3,90
Claires		
mittel	39,60	3,30
groß	43,20	3,60
sehr groß	46,80	3,90
Belons	1Dtz. €	Stk. €
Nr. 3	50,40	4,20
Nr. 1	62,40	5,20
Le plat d'huitres "ROYAL"		83,00
5 Claires sehr groß - 5 Claires mittel – 5 Belons Nr. 1 - 5 Belons Nr. 3		
Meeresfrüchteplatte		36,50
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	10,50

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" gedämpft auf Blattspinat - brauner Butter - Capern - Croutons - Petersilienkartoffeln	29,50
Scampi "Maison" geröstet mit heißer Kräuter-Knoblauchbutter und kl. Gemüse garnitur leicht pikant, im Pfännchen serviert	30,50
Carrè d'agneau Lamm carré, rosa gebraten an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Bohnen	31,50
Bouillabaisse "Austernkeller" von Dorade, Lotte, Viktoriabarsch, Scampi, Sc. Rouille und Croutons	30,50
Halber Hummer "Thermidor" ausgelöst - in der Schale mit Sc. Hollandaise überbacken	45,50

Desserts

Crème Brulée parfumée à l'orange	10,50
Gemischte hausgemachte Sorbets auf Früchte coulis	10,50
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	12,50
Gin-Tonic, Wodka-Lemon	4cl	12,50

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Naturell	0,75l	8,20
Adelholzener Classic	0,75l	8,20
Adelholzener Classic	0,25l	2,90
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

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

2014 Chassagne- Montrachet, 1er Cru, "Morgeot Clos Pitois", R.Belland, Santenay	98,00
2015 Chablis Premier Cru - "Montmains" A.C. -	47,50
2016 Sancerre A.C. - Domaine Christian Salmon	42,50
2014 Pouilly Fuissé von Louis Jadot	52,50

Weißweine aus vers. Ländern 0,75l

2014 Deutscher Riesling-Klingelberger Durbach Schloß Grohl	29,50
2016 Sauvignon Blanc Klausen Neumeister-Vulkanland Steiermark	49,50
2016 Grüner Veltliner Federspiel- Weingut Hochstrasser (Wachau)	32,50
2015 Grauburgunder Steinbach- Lackner Tinnacher - Südsteiermark	52,50
2016 Boschendal Grand Cuvée - Sauvignon Blanc - Südafrika	34,50

Rosewein aus Frankreich 0,75l

2015 Sancerre Domaine - Armand Salmon	42,50
--	-------

Weine aus versch. Ländern 0,375l

2014 Opus Eximium No. 25- A. Gesellmann, Deutschkreuz Burgenland	Rot	30,00
2016 Sancerre A.C. Domaine Christian Salmon	Weiß	24,50
2015 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 Réserve - Domaine de Serame	12,50
Merlot rot - Endrizzi – Italien	12,50
Rosé de Provence A.C.	12,50

Rotweine aus versch. Ländern 0,75l

2011 Chateau D`Issan Margaux Cru Classe	118,00
2011 Chateau Teyssier Montagne - Saint Emilion	45,50
2014 Opus Eximium No. 25 - Albert Gesellmann – Deutschkreutz – Österreich	56,00
2011 Brunello di Montalcino Tenimenti Angelini, Toscana	76,50
2013 Umathum aus dem Burgenland (Frauenkirchen) Haideboden	52,50
2013 Tignanello (Antinori)	125,50
2012 Ornellaia Bolgheri Superiore	298,00
2011 Chateau Lynch Bages Grand Cru Classe Pauillac Bordeaux	280,00
2010 Solaia Antinori	480,00

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)	115,00
Ruinart Brut Rosé	115,00
Ruinart Champagne Brut (Weiß)	92,00
Dom Pérignon Jahrgang 2006	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