

Austernkeller



Montag und Dienstag

- RUHETAG !
-ausser im Dezember-

Öffnungszeiten:

Mittwoch - Sonntag:
(Küche bis 22.00 Uhr)

17.00 Uhr – 23.30 Uhr

Austern Les Huitres

	1Dtz. €	Stk.€
SPEZIAL:		
„Doon Castle“ aus Irland (Wildwasser)		
Clares mittel	50,40	4,50
Tsarskaya - Die Perle der Zaren	50,40	4,50
Clares		
mittel	45,60	4,20
groß	50,40	4,50
sehr groß	56,40	4,90
Belons		
Nr. 3	60,00	5,20
Nr. 1	72,00	6,20
Le plat d’huitres ”ROYAL“		103,00
5 Claires sehr groß - 5 Claires mittel – 5 Belons Nr. 1 - 5 Belons Nr. 3		
Meeresfrüchteplatte		45,00
Austern - Muscheln - Clams – Scampi - Taschenkrebs - Bulots – Sauce échalotte und Mayonnaise		

Als Gedeckpreis berechnen wir pro Person 3,00

Suppen Les Soupes

Französische Zwiebelsuppe "La Gratinée"	10,50
Hummercremesuppe mit Croutons	12,50

Vorspeisen

Thunfisch-Tatar leicht pikant angemacht - Schnittlauchcrème Salatvariation - Kräuterbuttercroutons	19,50
6 Weinbergschnecken ausgelöst - mit heißer Knoblauchbutter im Tontöpfchen serviert	15,50
Pflanzerl von Taschenkrebsfleisch mit leichter Koriander-Fisch-Velouté	18,50
Gänseleber Foie gras d'oie gebraten mit glasiertem Obst der Saison an Rotweincassissoße dazu empfehlen wir ein Glas Süßwein „Sauternes, Dourthe, Ange D`or“ 0,10 l	25,50 9,50
Vorspeisenteller von Thunfisch-Tatar, Jakobsmuscheln gebraten, und Scampi in Sesam gebraten	24,50

Hauptspeisen

Rochenflügel "Grenobloise"	34,50
gedämpft auf Blattspinat - brauner Butter - Capern - Croutons - Petersilienkartoffeln	
Scampi "Maison"	36,50
geröstet mit heißer Kräuter-Knoblauchbutter und Reis-Timbale	
Carrè d'agneau	39,50
Carré vom irischen Weidelamm, rosa gebraten, an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Bohnen	
Bouillabaisse "Austernkeller"	
von Dorade, Lotte, Viktoriabarsch, Scampi, Sc. Rouille und Croutons	36,50
Halber Hummer "Thermidor"	
ausgelöst - in der Schale mit Sc. Hollandaise überbacken	48,50

Desserts

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

Aperitifs

Ruinart Brut-Rosé Champagner	Glas	21,50
Prosecco Spumante Extra Dry	Glas	9,50
Champagner Morize Père & Fils	Glas	12,50
Martini rot - weiß - trocken (ital. Wermutwein)	5cl	9,50
Martinicocktail	5cl	11,50
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		3,60
Espresso/Dopp. Espresso		3,20/4,20
verschiedene Teesorten		3,60

Offene Weißweine in Krügen 0,25l

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

Weißweine Frankreich 0,75l

2013 Chassagne- Montrachet, 1er Cru, EN VIRONDOT Domaine Marc Morey&Fils	148,50
2018 Chablis Premier Cru - "Montmains" A.C. -	52,50
2018 Sancerre A.C. - Domaine Christian Salmon	49,50
2018 Pouilly Fuissé von Louis Jadot	64,00

Weißweine aus vers. Ländern 0,75l

2017 Deutscher Riesling-Klingelberger Durbach Schloß Grohl	38,50
2018 Sauvignon Blanc Klausen Neumeister-Vulkanland Steiermark	AUSVERKAUFT
2018 Grüner Veltliner Federspiel- Weingut Hochstrasser (Wachau)	38,50
2018 Morillon-Steirisch Klassik von Polz (Chardonnay)	39,50
2018 Boschental Grand Cuvée - Sauvignon Blanc - Südafrika	38,50

Rosewein aus Frankreich 0,75l

2017 Sancerre Domaine - Armand Salmon	49,50
---------------------------------------	-------

Weine aus versch. Ländern 0,375l

2016 Opus Eximium No. 25- A. Gesellmann, Deutschkreuz Burgenland	Rot	36,50
2017 Masi Campofiorin	Rot	33,50
2018 Sancerre A.C. Domaine Christian Salmon	Weiß	28,50
2018 Chablis Premier Cru " Montmains" A.C.	Weiß	29,50

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

2014 Chateau D`Issan Margaux Cru Classe	142,50
2013 Chateau Teyssier Montagne - Saint Emilion	48,50
2017 Opus Eximium No. 25 - Albert Gesellmann – Deutschkreutz – Österreich	61,00
2013 Brunello di Montalcino Tenimenti Angelini, Toscana	82,00
2016 Umathum aus dem Burgenland (Frauenkirchen) Haideboden	58,00
2016 Tignanello (Antinori)	197,00
2017 Masi Campofiorin 70% Corvina-25% Rondinella-5% Molinara	61,00

Champagner 0,75l

Morize Brut Reserve	75,00
Veuve Clicquot Ponsardin	98,50
	½ Fl 59,50
Taittinger Brut Rosé	102,00
Ruinart Blanc de Blancs (Weiß)	147,50
Ruinart Brut Rosé	147,50
Ruinart Champagne Brut (Weiß)	98,00
Dom Pérignon Jahrgang 2008	320,00

Alle Weine und Champagner enthalten Sulfite

Digestif

Grappa

Cabernet Sauvignon Endrizzi 42 Vol. %	4cl	12,50
Prosecco d'Oro di Valdobbiadene 40 Vol. %	4cl	16,50

Elsässer Edel-Schnäpse

Poire 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	12,50

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

Bourbon Whiskey

Jim Beam 40 Vol.%	4cl	12,50
Jack Daniels 40 Vol. %	4cl	12,50
Canadian Club 40 Vol. % - Eisenfaß	4cl	12,50

Vodka

Grey Goose 40 Vol. % - Frankreich	4cl	14,50
Moskovskaya 40 Vol. % - Russland	4cl	12,50