

BUXBAUM MENÜ

ZART GEGARTER SAIBLING

TRAUBE | CHICOREE | STANGENSELLERIE



ESSENZ VOM SHIITAKE PILZ

SCHWEINEBAUCH | PAK CHOI
SOBA NUDELN



KONFIERTER KABELJAU

BOUILLABAISSE | ROUILLE | PASSE PIERRE

ODER

GESCHMORTE LAMMSCHULTER

BULGUR | PAPRIKA | JOGHURT



BLUTORANGE

MANDEL | ROSA PFEFFER

4-GANG | 5-GANG
75 | 89

WEINBEGLEITUNG
39 | 49

VORSPEISEN

FEIGENCARPACCIO

BRESAOLA | RUCOLA | PINIENKERNE
DUNKLER BALSAMICO

23

URKAROTTE

ESTRAGON | FENCHEL | TETE DE MOINE

21

BUXBAUM SALAT

BUNTE RÜBEN | APFEL-VINAIGRETTE | KREN
KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSECREME

19

TOPINAMBUR CREMESUPPE

KASPRESSKNÖDEL | BRUNNENKRESSE

14

GEBACKENES BIO EI & KAVIAR

ERDÄPFELSCHAUM | BLATTSPINAT
10 GRAMM BLACK IMPERIAL KAVIAR

32

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

ERDÄPFEL-VOGELRSALAT
PREISELBEEREN | ZITRONE

32

ROSA ROSTBRATEN

ZWIEBELJUS | SENFGURKE | OFENERDÄPFEL

39

HAUPTSPESIEN

RADLBERGER ZANDER

SCHWARZWURZELRAGOUT | RÖSTI
KOHLSPROSSEN

37

RISOTTO ROSSA DI TOSCANA

GORGONZOLA | SCHWARZE NUSS
RADICCHIO TREVISIANO

28

DORADENFILET

MELANZANI | CIME DI RAPA | GNOCCHI
ZITRONENTHYMIAN

36

KÜRBISRAVIOLI

MANGOLD | BRAUNE BUTTER | SALBEI

28

STUBENKÜKEN IM GANZEN SERVIERT

POLENTA | SCHWARZER TRÜFFEL
KRÄUTERSEITLINGE

42

DESSERT & KÄSE

GRIEBFLAMMERIE

HÖNIG | BIRNE | WALNUSS

14

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

MANGO | MARACUJA | THAI BASILIKUM

14

KÄSE VON „PÖHL AM NASCHMARKT“

3 STK. AFFINIERTER KÄSE

17

FÜR GEDECK WERDEN €5 VERRECHNET

PREISE IN € INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

ALLERGENE: A: GLUTEN, B: KREBSTIERE, C: EI, D: FISCH, E: ERDNÜSSE, F: SOJA, G: MILCH, H: SCHALENFRÜCHTE, L: SELLERIE, M: SENF, N: SESAM, O: SULFITE, P: LUPINE, R: WEICHTIERE