

BOATHOUSE
CHEF MENÜ

Gebackene Schmorkrautmaki
Orange | Kren | Koriander
Weingut Loimer - Gluegglich Weiß 2021
16

Weißer Zwiebelschaumsuppe
Auf Salz geschmort
A-Nobis - Brut
12

Räucheraal
Jalapeño | Süßkartoffel | Dill | Krustentiersud
Bayer-Erbhof - Weißburgunder Muschelkalk 2022
26

Zander
Schupfnudel | Kürbis | Miso | Tête de Moine
Frauwallner - Sauvignon Blanc Ried Stradener Rosenberg
2021
36
oder

Feldhase
Wirsing | Preiselbeere
Schloss Halbturn - Pinot Noir Königsegg 2017
38

Pecorino Crème brûlée
Feige
Domäne Wachau - VDN
14
oder

Der Golfball
Sauerkirsche | Schokolade
Christina Hugl - Pet Nat Rosé
14

5-Gang-Menü
90

7-Gang-Menü
120

Weinbegleitung
35 bzw. 48

Gedeck
5



VEGETARISCH

Gebackene Schmorkrautmaki
Orange | Kren | Koriander
Weingut Loimer - Gluegglich Weiß 2021
16

Weißer Zwiebelschaumsuppe
Auf Salz geschmort
A-Nobis - Brut
12

Hausgemachte Pilzravioli
Sellerie | Trüffel | Belperknolle
Sattlerhof - Morillon Ried Pfarrweingarten 2019
26

Boathouse Mohnschupfnudel
Vanille | Zwetschge
Domäne Wachau - VDN
14

4-Gang-Menü
60

Weinbegleitung
32

UNSERE KLASSIKER

Asia Style Beef Tatar
Teriyaki | Jungzwiebel
18

Boathouse Backhuhn
Erdäpfel-Vogelersalat | Handgerührte Preiselbeeren
22

Rinderconsommé
Fleischstrudel | Wurzelgemüse
10

