

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

