

# 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 vom 20. 3. 2019

## Vorspeisen

<i>Special Felsenaustern von <u>Irland</u> aus Wild Atlantic Wasser Gr. M Stück</i>	6,10
<i>Frittierte Scampi mit Spitzkohlsalat u. Remouladensauce</i>	18,50
<i>Ausgelöste, gebratene Wachtel an Portweinjus mit Feldsalat</i>	16,50
<i>Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokoschaum</i>	9,50
<i>Lauwarmes Rindertatar mit Wachtelspiegelei</i>	21,50
<i>Jakobsmuscheln gebraten an Avocado-Mango-Tatar, Salatbouquet</i>	18,50

## Hauptgerichte

<i>Seezunge „Müllerin“ Art gebraten, dazu Kräutersauce, frischer Blatt-Spinat und Petersilienkartoffeln</i>	39,50
<i>Filet vom Dorade-Royal gebraten, dazu Rote-Beete-Streifen, Pastinakenpureé, Salzkartoffeln und eine pikante Senf-Curry-Sauce</i>	33,50
<i>„Surf and Turf“ von Rinderfilet und Scampi, dazu Lila-Kartoffel-Pureé und Rotwein-Schalotten-Sauce</i>	39,50

## Dessert

<i>Crêpe gefüllt mit Äpfeln und Vanille-Eis</i>	12,50
<i>Datteln mit Amaretto-Sabayon gratiniert und Walnuß-Eis</i>	12,50
<i>Duo von Kaffee- und Schokolademousse mit Schattenmorellen</i>	12,50

## *Austern Les Huitres*

	1Dtz. €	Stk. €
<b>Tsarskaya - Die Perle der Zaren</b>	50,40	4,20
<b>Claires</b>		
mittel	44,40	3,70
groß	49,20	4,10
sehr groß	54,00	4,50
<b>Belons</b>	1Dtz. €	Stk. €
Nr. 3	60,00	5,00
Nr. 1	72,00	6,00
<b>Le plat d'huitres "ROYAL"</b>		96,00
5 Claires sehr groß - 5 Claires mittel – 5 Belons Nr. 1 - 5 Belons Nr. 3		
<b>Meeresfrüchteplatte</b>		43,00
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	12,50

## *Vorspeisen*

<b>Thunfisch-Tatar</b> leicht pikant angemacht - Schnittlauchcrème Salatvariation - Kräuterbuttercroutons	18,50
<b>6 Weinbergschnecken</b> ausgelöst - mit heißer Knoblauchbutter im Tontöpfchen serviert	15,50
<b>Pflanzerl von Taschenkrebsfleisch</b> mit leichter Koriander-Fisch-Velouté	17,50
<b>Vorspeisenteller</b> von Thunfisch-Tatar, Jakobsmuscheln gebraten, und Scampi in Sesam gebraten	19,50

## *Hauptspeisen*

<b>Rochenflügel "Grenobloise"</b> gedämpft auf Blattspinat - brauner Butter - Capern - Croutons - Petersilienkartoffeln	32,50
<b>Scampi "Maison"</b> geröstet mit heißer Kräuter-Knoblauchbutter und Reis-Timbale	33,50
<b>Carrè d'agneau</b> Carré vom irischen Weidelamm, rosa gebraten, an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Bohnen	38,50
<b>Bouillabaisse "Austernkeller"</b> von Dorade, Lotte, Viktoriabarsch, Scampi, Sc. Rouille und Croutons	34,50
<b>Halber Hummer "Thermidor"</b> ausgelöst - in der Schale mit Sc. Hollandaise überbacken	48,50

## *Desserts*

<b>Crème Brulée parfumée à l'orange</b>	11,50
<b>Gemischte hausgemachte Sorbets auf Früchtecoulis</b>	11,50
<b>Limoncello Mousse mit Obst der Saison</b>	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	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	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		3,40
Espresso/Dopp. Espresso		3,20/4,20
verschiedene Teesorten		3,40

## *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*

2012 Chassagne- Montrachet, 1er Cru, EN VIRONDOT Domaine Marc Morey	143,50
2017 Chablis Premier Cru - "Montmains" A.C. -	49,50
2017 Sancerre A.C. - Domaine Christian Salmon	46,50
2017 Pouilly Fuissé von Louis Jadot	62,00

## *Weißweine aus vers. Ländern 0,75l*

2016 Deutscher Riesling-Klingelberger Durbach Schloß Grohl	34,50
2017 Sauvignon Blanc Klausen Neumeister-Vulkanland Steiermark	49,50
2017 Grüner Veltliner Federspiel- Weingut Hochstrasser ( Wachau )	34,50
2017 Morillon-Steirisch Klassik von Polz ( Chardonnay )	39,50
2018 Boschental Grand Cuvée - Sauvignon Blanc - Südafrika	34,50

## *Rosewein aus Frankreich 0,75l*

2017 Sancerre Domaine - Armand Salmon	46,50
---------------------------------------	-------

## *Weine aus versch. Ländern 0,375l*

2016 Opus Eximium No. 25- A. Gesellmann, Deutschkreuz Burgenland	Rot	31,50
2015 Masi Campofiorin	Rot	28,50
2017 Sancerre A.C. Domaine Christian Salmon	Weiß	26,50
2017 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 „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*

<b>2014</b> Chateau D`Issan Margaux Cru Classe	138,50
<b>2011</b> Chateau Teyssier Montagne - Saint Emilion	45,50
<b>2016</b> Opus Eximium No. 25 - Albert Gesellmann – Deutschkreutz – Österreich	56,00
<b>2013</b> Brunello di Montalcino Tenimenti Angelini, Toscana	78,50
<b>2015</b> Umathum aus dem Burgenland ( Frauenkirchen ) Haideboden	52,50
<b>2011</b> Chevrey- Chambertin Sylvie Esmonin Cuvée Vieilles Vignes	148,00
<b>2015</b> Tignanello ( Antinori )	197,00
<b>2012</b> Ornellaia Bolgheri Superiore	298,00
<b>2015</b> Masi Campofiorin 70%Corvina-25% Rondinella-5% Molinara	56,00

## *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 )	147,50
Ruinart Brut Rosé	147,50
Ruinart Champagne Brut ( Weiß )	92,00
Dom Pérignon Jahrgang 2008	310,00

**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