DAS WOLF

A LA CARTE

Vorspeisen

Tartarschnitte
- Rind vom XO Beef | Frischkäse 22
- Reh aus eigener Jagd | Preiselbeere 22

Aufpreis für Kaviar +15

Rindszunge vom XO Beef
Käferbohnen | Rettich | Senfsalat 24

Lachsforelle
Gurke | Buttermilch | Quitte 22

Kohlrabi
BBQ | Apfel 19

Suppen

Fischsuppe 18

Pilz Essenz 17

Hauptspeisen

Stör
Kartoffel | Kürbis | Beurre Blanc | Kaviar 44

Waller
Kohlrabi | Erbse | Kartoffel 39

Zander
Blunzn | Rote Rübe | Kren 39

Duroc Schwein im Tramezzini
Senfkohl | Paprika 42

Beiried vom XO Beef
Sellerie³ | Rotweinjus 46

Rehrücken
Topinambur | Feige 44

Kürbisrisotto
Ofenkürbis | Kürbiskernöl 23/29

Trüffelravioli
Parmesan | Stundenei 24/30

Vegetarisch

Gedeck 7

DAS WOLF

A LA CARTE

Dessert

Mille Feuille *18*
Roter Mond Apfel

Panna Cotta *16*
Birne | Spekulatius | Vanille

Käse

Käsevariation *17/21*
Chutney | Nüssen

Chef's Choice Menü

Lassen Sie sich von unserer
Küche überraschen.

5 Gänge *109*

7 Gänge *139*

Weinbegleitung

5 Gang *55*

7 Gang *77*

Alkoholfreie Begleitung

5 Gang *45*

7 Gang *63*

Fragen Sie auch gerne nach unserer Weinkarte
mit über 1000 Positionen.

Bei Fragen bezüglich Allergenen, stehen
Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

All unsere Preise sind inklusive
aller Steuern, exklusiv Trinkgeld.

DAS WOLF

GANSLMENÜ

Marmorierte Gänseleber
Honig | Brombeere

2025 Riesling Zöbing
Weingut Gobelsburg | Langenlois

Gebratene Gänseleber
Roter Mond Apfel | Brioche

2022 Chardonnay Stellar
Weingut Allram | Strass

Klare Ganslsuppe
Ganslravioli

2023 Grüner Veltliner Steinwerk
Domäne Wachau | Dürnstein

Gebratene Gans
Waldviertlerknödel | Rotkraut

2022 Pinot Noir Cuvée Margot
Olivier Leflaive | Burgund | Frankreich

Mille Feuille
Roter Mond Apfel | Vanille

2025 Rose Cistercien
Schloss Gobelsburg | Langenlois

Menü 3 Gang - €79
Menü 5 Gang - €129

Weinbegleitung 3 Gang - €33
Weinbegleitung 5 Gang - €55