



UNSERE KÜCHE

ELEPHANTASTISCHE TERMINE

SAVE THE DATE

25. Mai: Heiko Antoniewicz & Johannes Wallner | 222 EUR pro Person

7. & 8. Juni: Wallners Lieblinge & Weingut Künstler

1 Tafel | 18 Plätze | 7 Gänge | 199 EUR pro Person

22. Juni: Haya Molcho & Johannes Wallner | 222 EUR pro Person

03. August: Sommerfest mit Maria Groß | Dieter Müller | Franz Keller

& Johannes Wallner | 249 EUR pro Person

6. & 7. September: Wallners Lieblinge & die frankophile Lebensart

1 Tafel | 18 Plätze | 7 Gänge | 199 EUR pro Person

4. & 5. Oktober: Wallners Lieblinge & Kaviar | Trüffel

1 Tafel | 18 Plätze | 7 Gänge | 199 EUR pro Person

26. Oktober: Anton Schmaus & Johannes Wallner | 222 EUR pro Person

8. & 9. November: Wallners Lieblinge „Willkommen an Bord“

1 Tafel | 18 Plätze | 7 Gänge | 199 EUR pro Person

16. November: Taittinger & Johannes Wallner | 249 EUR pro Person

7. Dezember: Wallners Lieblinge & die Weihnachten in aller Welt

1 Tafel | 18 Plätze | 7 Gänge | 199 EUR pro Person

14. Dezember: Alexander Herrmann & Johannes Wallner | 375 EUR pro Person

MENÜ

MENU

NUR AM ABEND | *IN THE EVENING ONLY*

Gegrillter Spargel & Sonnenblumenkerne | Radieschen | Kresse D, E, I
grilled asparagus & sunflower seeds | radish | cress

Tatar & Spargelsalat | Rhabarber | grüner Pfeffer
tartar & asparagus salad | rhubarb | green pepper

Spargelsuppe & Tomate | Bohne | Blätterteig D, E, I, L
asparagus soup & tomato | beans | puff pastry

Bio Ei 62°C & Spargel | Kartoffelcreme | Speck | Kerbel A, B, D, E, L
organic egg 62°C & asparagus | potato creme | bacon | chervil
& Kaviar + 12 EUR
& caviar

Kalb & Spargel | Kapern | Herzoginkartoffeln | Holländische Soße D, E
veal & asparagus | capers | duchess potatoes | hollandaise sauce

Erdbeere & Weiße Schokolade | Basilikum | Mandel | Blüten A, D, I, K
strawberry & white chocolate | basil | almond | flowers

Menü

5 Gang 109 EUR | 6 Gang 119 EUR

5 courses 109 EUR | 6 courses 119 EUR

Weinbegleitung wine accompaniment

5 Gang 65 EUR | 6 Gang 75 EUR

5 courses 65 EUR | 6 courses 75 EUR

DAVOR & DAZWISCHEN

BEFORE & BETWEEN

- Blattsalat & Trauben | Roggen | Spargel | Radieschen D, E, I, K, L 19 EUR
lettuce & grapes | rye | asparagus | radish
- Ziegenfrischkäse & Rhabarber | Estragon | Mandel D, E, I, L 20 EUR
goat cheese & rhubarb | tarragon | almonds
- Mastleber & Erdbeere | grüner Pfeffer | Pistaziencreme A, D, E, I, K 24 EUR
foie gras & strawberry | green pepper | pistachio creme
- Kräutercremesuppe & Garnele | Spargel | Brotwürfel D, E, I 18 EUR
herbal cream soup & prawns | asparagus | croutons
- Kaviar Edition „Elephant“ 15 Gramm Osietra Kaviar aus Frankreich
& gehacktes Ei | Schnittlauch | Schmand | Blini A, B, C, E, I, L 35 EUR
*Caviar Edition "Elephant" 15 grams from French Osietra
& minced egg, chives, sour cream, blini*
- Prunier Kaviar 125 Gramm Osietra Kaviar aus Frankreich
& gehacktes Ei | Schnittlauch | Schmand | Blini A, B, C, E, I, L 293 EUR
& minced egg, chives, sour cream, blini

HAUPTSACHE

MAIN THING

| | |
|---|----------|
| Fjord Lachs & Fenchel Zwiebel Pasta ^{B, D, E, I} <i>Fjord salmon & fennel onion pasta</i> | 39 EUR |
| Risotto & Spargel Dill Parmesan Tomate ^{D, E, I} <i>risotto & asparagus dill parmesan tomato</i> | 32 EUR |
| & Garnelen <i>& prawns</i> | + 13 EUR |
| & Rind <i>& beef</i> | +14 EUR |
| Rind & Garnele Mairübchen gebackene Kartoffel Kerbel ^{D, E, I} <i>beef & prawn salad turnip potatoes chervil</i> | 42 EUR |
| Pouardenbrust & gegrillter Salat Rhabarber Kapern Couscous ^{D, E, I} <i>poulard breast & grilled asparagus rhubarb caper couscous</i> | 38 EUR |
| Thüringer Wild & Mastleber Zuckerschote Trüffelsoße ^{A, D, I, K} <i>Thuringian game & foie gras sugar snap pea truffle sauce</i> | 46 EUR |
| Karotte & Sesam Kräuterseitlinge Brokkoli Puffbohne ^{A, D, E, I} <i>carrot & sesame oyster mushroom broccoli broad beans</i> | 31 EUR |

DANACH

AFTER

Käse vom Affineur Waltmann & Früchtebrot | Chutney A, D, I, L 18 EUR
cheese from Affineur Waltman & fruit cake | chutney

Gebackener Taleggio & Rhabarber | Orange | Thymian A, D, 18 EUR
baked Taleggio cheese & rhubarb | orange| thyme

Flan von Tante Irma & Brombeere | Nougat | Rosmarineis A, D, I 17 EUR
caramel custard & blackberry | nougat | rosemary ice cream

Hausgemachtes Sorbet | Eis A, D je 6 EUR
homemade sorbet | ice cream

Eiskaffee oder Eisschokolade & Vanilleeis | Sahne A, D je 11 EUR
iced coffee or iced chocolate & vanilla ice cream | cream

KINDERKARTE

KIDS MENU

| | |
|---|--------|
| Kleiner Blattsalat & Brotwürfel <small>A, D, E, I, L</small> <i>small lettuce salad & bread cubes</i> | 9 EUR |
| Hausgemachte Pasta & Tomatensoße Parmesan <small>A, D, E</small> <i>homemade pasta & tomato sauce parmesan</i> | 13 EUR |
| Maispoulardennuggets & Pommes frites kleiner Salat <small>A, D, E, I, L</small> <i>corn-fed chicken nuggets & French fries small salad</i> | 17 EUR |
| Kalbsschnitzelchen & gebackene Kartoffeln Zitrone <small>A, D, E, I, L</small> <i>veal cutlets & fried potato lemon</i> | 17 EUR |
| Grießbrei & Apfelmus Zucker Zimt <small>D, I</small> <i>semolina porridge & applesauce sugar cinnamon</i> | 11 EUR |
| Waffel & Puderzucker Schlagsahne <small>A, D, I</small> <i>waffles & powdered sugar whipped cream</i> | 11 EUR |

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS & ADDITIVES

- A – Eier | Eggs
 - B – Fisch | Fish
 - C – Krebstiere | Crustaceans
 - D – Milch | Milk
 - E – Sellerie | Celery root
 - F – Sesam | Sesame
 - G – Schwefel/Sulfite | Sulfur/Sulfites
 - H – Erdnüsse | Peanuts
 - I – Gluten (1-Weizen, 2-Roggen, 3-Gerste, 4-Hafer, 5-Dinkel) | Gluten (1-Wheat, 2-Rye, 3-Barley, 4-Oats, 5-Spelled)
 - J – Lupine | Lupine
 - K – Schalenfrüchte/Nüsse (1-Mandeln, 2-Walnüsse, 3-Pecanüsse, 4-Pistazien) | Nuts (1-Almonds, 2-Walnuts, 3-Pecans, 4-Pistachios)
 - L – Senf | Mustard
 - M – Soja | Soy
 - N – Weichtiere/Muscheln/Schnecken | Molluscs/Mussels/Snails
-
- 1 – Farbstoffe | Dyes
 - 2 – Konservierungsstoffe | Preservatives
 - 3 – Antioxidationsmittel | Antioxidants
 - 4 – Geschmacksverstärker | Flavor Enhancer
 - 5 – Schwefeldioxid | Sulfur Dioxide
 - 6 – geschwärzt | Blackened
 - 7 – Phosphat | Phosphate
 - 8 – Milcheiweiß | Milk Proteine
 - 9 – koffeinhaltig | Contains caffeine
 - 10 – chininhaltig | Contains Quinine
 - 11 – gewachst | Waxed
 - 12 – mit Taurin | With Taurine
 - 13 – Phenylaninquelle | Source of Phenylalanine
 - 14 – Süßungsmittel | Sweeteners

Bitte beachten Sie, dass unsere Weine Sulfite enthalten können.

Please note that our wines could contain sulphite.

In allen angegebenen Preisen sind die gesetzliche Mehrwertsteuer und der Service enthalten. Jahrgangsänderung vorbehalten. Die Karte im Restaurant ist immer die aktuell gültige.

All prices quoted include VAT and the service. The right to change the year is reserved. The card in the restaurant is always the currently valid one.