HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER

WINTER IM KAMPTAL

A LA CARTE

ABEND: Do., Fr. Sa. & So. ab 18:00 Uhr, Annahme bis 20:00 Uhr
MITTAG: Sa. & So. ab 12:00 Uhr, Annahme bis 14:00 Uhr

- zum Aperitif -

AUSTER GILLARDEAU N°2 *Zitrone 6.50* ***oder*** *Yacon Wurzel, Joghurt, Dille 7.50*

KAVIAR 10g *Osietra Alpen-Kaviar, Consommé, Dottercreme, Brioche 29.00*

OCHSENHERZ KAROTTE *süß-sauer eingelegt, Feigenblatt, Petersilie, Sanddorn 7.50*

ALPSAIBLING *geräuchert, Fenchel, Entenleber, Sauerklee 13.50*

- Vorspeisen -

HOKKAIDO KÜRBIS *Heiligenstein Quitte, Bittersalate, Schwarzkümmel, Zitronenverbene 24.50*

BEEF TARTAR *Dry Aged Rind, Belper Knolle, Daikon Kresse, Erdäpfel-Brioche 26.00*

OSIETRA KAVIAR *Rote Wildfang Garnele, Alge, Stangensellerie, Passe Pierre 39.00*

- Hauptspeisen -

BOUILLABAISSE MAISON *Goldbrasse, Tatsoi, Safran Erdäpfel, Salzzitrone, Sauce Rouille 37.50*

GNOCCHI *Petersilie, Blattkohl, Pinienkerne, Shiitake Pilze 34.50*
++ dazu empfehlen wir frischen weißen Alba Trüffel, je Gramm 9.00 ++

2 ERLEI KAMPTALER RIND *Dry Aged Beiried & geschmorte Backerl,*
Pastinake, Flower Sprout, Senfsaat, Erdäpfel-Mousseline 39.00
++ dazu empfehlen wir eine Scheibe gebratene Entenleber 12.50 ++

- Tagesempfehlungen, nur so lange der Vorrat reicht -

IM GANZEN GEBRATENE SEEZUNGE (für 2 Personen) *Krustentier-Fregola, Blattkohl, Bisque*

AUSGELÖSTES BACKHENDL *Erdäpfel-Blattsalate, Preiselbeeren, Zitrone*

Bründlmayer Traubenkern-Brot, Nussbutter, Süßrahm-Butter, Gartenkresse, Traubenkern-Öl
8.50 pro Person - tischweise

HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER

Unsere hauseigenen Weinempfehlungen & feine Tropfen von Spitzen-Weingütern

GLASWEISE

CHAMPAGNE

SAINTE ANNE EXTRA BRUT*, Chartogne-Taillet, Montagne de Reims - 0.1l 22.90*

WEIßWEIN

2022 CHARDONNAY RESERVE, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 14.50*

2021 WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY, *Weingut Klaus Peter Keller - 0.125l 14.50*

2017 RIESLING HEILIGENSTEIN 1ÖTW LYRA*, Weingut Bründlmayer - 0.125l 26.90*

2017 RIESLING FRÜHLINGSPLÄTZCHEN GG*, Weingut Schäfer-Fröhlich - 0.125l 25.50*

2015 RIESLING VOLZ*, Van Volxem - 0.125l 17.90*

2011 RIESLING IM SONNENSCHEIN GG*, Ökonomierat Rebholz - 0.125l 28.50*

2023 BOURGOGNE CHARDONNAY ORANE, *Jerome Galeyrand - 0.125l 14.50*

2019 PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES COMBETTES, *Domaine Harbour - 0.125l 27.00*

ROSÈ

2025 ZWEIGELT ROSÉ, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 7.50*

2023 RAWLÄNDER MAISCHEVERGOREN, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 11.50*

ROTWEIN

2021 PINOT NOIR, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 11.50*

2017 PINOT NOIR HENGST*, Weingut Strobl - 0.125l 27.50*

2007 BLAUFRÄNKISCH MARIENTAL*, Weingut Triebaumer - 0.125l 29.00*

2009 MYSTIQUE*, Weingut Pöckl - 0.125l 36.50*

2023 BLAUFRÄNKISCH, *Weingut Ott - 0.125l 12.90*

2021 SYRAH, *Weingut Rauschnitt - 0.125l 12.90*

2017 BAROLO CASCINA NUOVA, Azienda Agricola Cogno - 0.125l 18.00

2015 CROZES HERMITAGE, Alain Graillot - *0.125l 16.50*

2017 POMMARD Premier Cru Clos des Epeneaux, *Domaine Comte Armand - 0.125l 34.50*

HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER

KAMPTAL WINTER

A LA CARTE

Dinner: Thu. to Sun. from 6 p.m., order acceptance until 8:30 p.m.
Lunch: Sat. & Sun. from 12 o'clock, order acceptance until 2 p.m.

- Aperitif -

OYSTER Gillardeau N°2 *lemon 6.50*

OYSTER Gillardeau N°2 yacon root*, yoghurt, dille 7.50*

CAVIAR 10g OSIETRA *egg yolk, consommé, brioche 29.00*

CARROT *fig leaf, sea buckthorn, parsley 7.50*

SMOKED CHAR *duck liver, fennel, wood sorrel 13.50*

- Starter -

HOKKAIDO PUMPKIN *Heiligenstein quince, bitter lettuce, black cumin, lemon verbena 24.50*

BEEF TARTARE dry aged beef, daikon cress, belp truffle cheese, brioche 26.00

OSIETRA CAVIAR *red wild-caught shrimp, seaweed, celery, passe pierre 39.00*

- Main courses -

BOUILLABAISSE MAISON *sea bream, bok choi, saffron potatoes, preserved lemon, rouille sauce 37.50*

GNOCCHI *parsley, shiitake mushrooms, hazelnut, pine nuts 34.50*
++ We recommend adding fresh white Alba truffles, per gram 9.00 ++

2 TYPES OF KAMPTALER BEEF *Dry aged beiried & braised cheeks,*
b*eet variety, elderberry, potato cream 39.00*
++ We recommend a slice of fried duck liver 12.50 ++

Bründlmayer grape seed bread, butter, cress, grape seed oil - 8.50 p.P.