Zum Einstieg ein „Dreierlei“...

... gerne könnt ihr auch

nach Lust und Laune kombinieren, erweitern, verkleinern

noch eine Kleinigkeit zwischendurch...

... oder auch einfach nur so

Emanuel's Dreierlei € 30

Gebackene Auster
Rotkraut-Sud | Spinat
Degustationsgröße € 11 | Einzelvorspeise € 20

Terrine von der Gänseleber
Zimtschnecke | Pflaumen-Sauce
Degustationsgröße € 11 | Einzelvorspeise € 20

Kürbis-Suppe
Kernöl-Cocos-Eis
Degustationsgröße € 8 | Einzelvorspeise € 14

Susi's Dreierlei € 36

Beluga Kaviar
Sellerie | Sauerrahm
Degustationsgröße € 14 | Einzelvorspeise € 28

Hummer
Heidelbeer-Crème
Degustationsgröße € 11 | Einzelvorspeise € 20

Frisch gehacktes Beef Tartar
Papaya-Crème | Zwiebel-Butter
Degustationsgröße € 11 | Einzelvorspeise € 20

mit Stör gefülltes Dim Sum
Ananas-Endiviensalat | leche di tigre
€ 9 je Stück

mit Kalb gefülltes Dim Sum
Wassermelone | Sake-Tofu | Pilz-Dashi
€ 9 je Stück

Emanuel's leichte Fischsuppe
von der Forelle
Degustationsgröße € 8 | Einzelvorspeise € 14

Pikante gebratene Miesmuscheln
Birne | Rotkraut
Degustationsgröße € 12 | Einzelvorspeise € 24
Hauptspeise € 38

Ravioli mit Klachl gefüllt
schwarzer Trüffel | Rollgerste
€ 9 je Stück

.

Fleisch ...

Glacierte Gans
Gries-Provolone-Knödel | Rote Rüben
€ 48
oder auch in Degustationsgröße € 24

Rinderfilet
Kürbis | Gratin | Mango
€ 53

Chateaubriand (ab 2 Pers.)
Doppelsteak im Ganzen gebraten, am Tisch tranchiert
Beilage wie beim Rinderfilet
pro Person je € 55

Fisch ...

„Unser" Hühnerschnitzerl
Erdäpfel-Gurken-Salat |
Zitronen-Marmelade | Mango-Chutney | Wasabi-Mayo
€ 26

Gebratener Zander

Emanuel's Gerichte bestechen durch viel Extravaganz
und überraschenden Momenten am Gaumen.
Überall stecken ganz besondere Kleinigkeiten drin.
Deshalb ist es bitte wichtig, dass ihr uns all eure Allergien bekanntgeben.

Gedeck 6,10

€ 48
stationsgröße € 24

:)
toffeln
pro Person je nach Größe zw. € 46 und € 50

Seezunge gebraten
Sobe-Nudeln | Rosmarin-Safterl
€ 58

Emanuel's

Degustationsmenü ...

... serviert in 4 Gängen

Dreierlei zum Einstimmen

Gebackene Auster
Rotkraut-Sud | Spinat

Terrine von der Gänseleber
Zimtschnecke | Pflaumen-Sauce

Kürbis-Suppe
Kernöl-Cocos-Eis

Riesling "Strasser Weinberge" - Arndorfer

***

Dim Sum für zwischendurch

mit Stör gefülltes Dim Sum
Ananas-Endiviensalat | leche di tigre

mit Kalb gefülltes Dim Sum
Wassermelone | Sake-Tofu | Pilz-Dashi

Grauburgunder „Graue Gans" - Pasler

***

Zweierlei zum Hauptgang

Gebratener Zander
Muschel-Sauce | persicher Reiskuchen

Cuvée „Weites Land" - Zull

Glacierte Gans
Gries-Provolone-Knödel | Rote Rüben

Cuvée velvet - Pittnauer

***

Nascherei zum Abschluss

Powidl-Tascherl
Mohnbutter | Heidelbeer-Eis

Menüpreis € 106
Weinbegleitung (gesamt 0,375 l)
auf Wunsch € 24,90

Dessert

„1“ Salzburger Nockerl
Marillen-Marmelade
€ 16

Powidl-Tascherl
Mohnbutter | Heidelbeer-Eis
2 Stück € 10
3 Stück € 15

Käse

Erdbeer-Sauerrahm-Torte
Passionsfrucht-Sorbet
€ 16

Eis

Schokoladen-Caramel-Creme
eingelegte Himbeeren
€ 16

Sorbet

Kleine Auswahl an Käse
schön gereift | von Kuh, Schaf & Ziege
€ 17

Palatschinke mit Èpoisses
schwarzer Trüffel | Apfel
€ 20

Vanille, Schokolade,
Mohn, Cocos, Zimt,
Haselnuss, Erdnuss, Tonkabohne,
Mandelmilch, Pistazie,
Caramel, Banane, Café
je € 5,30

Erdbeere, Himbeere, Zitrone,
Mango, Passionsfrucht, Minze, Blutorange, Heidelbeere
je € 5,30

Vor kurzem sagte ein junger Mann zu mir:

,, Ich habe in 4 Gängen 8 Gerichte bekommen und die ganze Welt auf meinem Gaumen geschmeckt. ‘‘

Er feierte seinen 15. Geburtstag. Es ist sehr schön, wenn es noch junge Menschen gibt,

die mit so viel Freude etwas Gutes genießen können.

Dies hat mich inspiriert, Euch die Möglichkeit zu bieten, in kleinen Degustationsgrößen so vieles wie möglich von meiner Welt der Geschmäcker in Euren Erinnerungen mit nach Hause nehmen zu können.

Cremant Cuvée Rosé
Gratien & Meyer 9,50

Weyringer's Bellini
mit Rhababersaft und Prosecco 9,50

Aperol „sour"
alkoholisch 9,50
alkoholfrei 8,50

Hausgemachtes Birnenkracherl
mit Prosecco 9,50
alkoholfrei 6,20

Tomaten-Shrub
Tomaten-Kracherl auf Essigbasis mit isländischem Brennevin 9,50
alkoholfrei 6,20

Verjus
Saft von unreifen Trauben - Tement 6,80

Hausgemachter Oolong-Eistee
auf getrocknetet Früchten 6,80

Kleine Andenken und Mitbringsel...

„Kunstkochbuch" Weyringer Wallersee 49		*„Endlich zu Hause" Kochbuch 29*	
0,7 l „unser" istrisches Olivenöl	*25*	*200 ml Kimchi*	*6*
Emanuels „Duft von Curry"	*8*	*0,125 l div. Essige/Öle*	*9*

süßweine/Ports

1/16 l

Schnapserl

2 cl

Eiswein GV „Hohenleiten“
Weinrieder *11*

Beerenauslese Chardonnay
Zull *11*

Veltliner Doux naturel
Domäne Wachau *7,90*

Tawny 10 years
Taylor‘s *8,50*

Tawny 20 years
Taylor‘s *9,90*

Late bottled vintage
Graham‘s *7,90*

„Royal Oporto“ 20 years
Graham‘s *9,90*

Hausgemachte Zirbe 6,90

Bauernschnapserl *3,50*
Marille, Birne, Zwetschke, Haselnuß, Himbeer, Obstler

Guglhof *6,90*
Weiße Haselnuß, Willi, Marille, alte Zwetschke, alter Apfel
„Weyringer’s“ alte Birne 2009 und Traminer 2008

GÖlles
Marille, Obstler *6,90*
Vogelbeer, Himbeer, Alter Apfel, Alte Zwetschke *7,90*

Sigi Herzog *6,20*
Obstler, Ingwer, Hirschbirne

Reisetbauer *25,90*
Elsbeere

Müller *3,50*
Weichsel, Muskattraube

Grappa *5,80*
Nonino, Reserva di Prosecco
Nonino, Moscato

Rum

2 cl

Diplomatico *5,50*
Venezuela

Zacapa 23 years *7,80*
Guatemala

Zacapa XO *12,40*
Guatemala

Planters Gold Pyrat XO *9,90*
Barbados

Pampero, Aniversario *5,50*
Venezuela

Pusser's Navy Rum *6,80*
Britische Jungferninseln

Angostura "1824" *6,80*
Trinidad, Karibik

El Dorado 15 years *7,80*
Guyana

Cueva 1501 *7,80*
Panama

Cognac, Digestif

2 cl

Axberg, Reisetbauer
LEX Nemiroff

Whiskey,
Gin, Vodka
2 cl

Pierre Ferrand 1er cru	*9,90*
Park vielle fine champagne	*7,80*
Remy Martin "VSOP"	*6,80*
Ramazotti, Averna, Fernet, *Amaretto, Grand Manier*	*3,90*

Slyrs
Bayrischer Whiskey	*9,80*

Scotch
Glenfiddich, 12 y, sauternes cask	*7,80*
Edradour, 10 y, sassicaia cask	*8,80*
Lagavulin, 16 y, scottisch single malt	*12,40*
Monkey shoulder, malt scotch	*6,80*

Bourbon
Jack Daniels	*5,20*

Gin
6,80

Monkey 47 "sloe gin", Rick brave, Bulldog,
Hendrick's, Malfi, Duke, Tanquerey

Vodka
5,80

Absolut, Tambovskaya "Silver",
Russian Standard "Platinum"

8,80