

VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ mit gerösteten Panko-Kräuterbröseln und steirischem Kernöl	n,f,s,l,a gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Kürbiscrèmesuppe	m,n	9,50
Ceasar Salad	su,sn,m	14,50
mit Putenmedaillons		17,50
mit gegrillten Gambas		20,00
mit Roastbeef vom Grill		20,50
Rucola-Kirschtomaten-Salat	sn	9,50
Karamalisierte Ziegenfrischkäsebällchen mit Spinatsalat, Rote Beete und Walnüssen	m,g m,n	14,50
Gegrillte Scampi mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	e,f,sf	15,50
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	f,e	15,50

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE

2023 Grauburgunder trocken. Rheinhessen. Klein, 0,75l Flasche € 36,00
 2020 Barbera Apassimento. Bracco Lagotto. Piemont, Italien 0,75l Flasche € 38,00
 2023 Riesling trocken, von der Mosel, Hofberg, Kandel 0,75 Flasche € 44,00

EMPFEHLUNG

Halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit frischem Baguette	g,m,w	16,00
Kleiner Weinbegleiter Oliven, Parmesan, Pumpernickel	g,m	9,30
Portion Aioli mit Weißbrot	g,e	5,80

VEGAN

Wiegner Schnitzel	g,sn,su	20,50
unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel veganer Kräuterremoulade und Zitrone		

UNSERE APERITIV EMPFEHLUNG

APEROL SPRITZ	0,2l	7,90
Prosecco, Aperol, Soda, Zitrone		
CHARLES	0,2l	7,90
Prosecco, Campari, Hollundersirup, Minze		
HUGO	0,2l	7,90
Prosecco, Hollundersirup, Minze, Soda		

KLASSIKER SEIT VIELEN JAHREN

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat	g,e,sn,su,m	31,00
Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup	su,sn	29,00
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot	e,g	31,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Sommertrüffel	g,e,m	24,50

HAUPTGERICHTE

Geschmortes Wildschweinragout, Brandenburger Abschuss mit Portwein, Herbstgemüse, Serviettenknödel und Preiselbeeren	m,sn,%	28,50
Schwarzwälder Jägerschnitzel mit Kräuter-Pilzrahmsauce, Butterspätzle und Röstzwiebeln	m	24,00
Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg., Gambas, Salat, Aioli, Baguette	sn,w,g,es	32,00
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise	m,e	30,50
Knusprige hausgemachte Fischkroketten vom Kabeljau mit Fenchel mit Süßkartoffelpüree und knackigem Römersalat mit French Dressing	m,e,g	29,50

WER NOCH NICHT HAT, MUß UNBEDINGT

Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque	f,g,e,s,%	26,50
--	-----------	-------

SPECIAL CUTS

Rinderfilet von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	220g	34,50
Rumpsteak von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	180g	25,50
Entrecôte von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	240g	29,50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan		30,50

DAS BESTE VON DER FREILANDGANS

Brust oder Keule mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen, kräftige Sauce mit Esskastanien püriert		37,50
Gebratene Gänseleber in feiner Barolosauce mit Kartoffel-Kürbistampf, Calvadosäpfel, Schmorzwiebel		28,50
Hausgemachtes Gänseschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln	Becher 220g	5,00

Gans togo

Wir kochen, Sie genießen zu Hause

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel	21,90
Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse	

BEILAGEN

Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat	m	5,50
Tomatensalat		6,00
Sauce Béarnaise	m,e, Cognac-Pfeffersauce	m,a 4,00
Kräuterbutter	m, Preiselbeeren	2,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme	m	6,50
Trüffelpommes mit Trüffel	majo e	8,50
Kartoffelpüree	5,50 / mit Trüffel	m 8,50
Mediterranes Grillgemüse		6,50

DESSERT UND PATISSERIE

Halbfüssiges Schokoladensoufflé mit Beerenauce und Vanilleeis	m,g,e	9,80
Vanille-Mascarpone Knusperlasagne mit fruchtigem Beerenragout	m,g,e	9,50
Spekulatius-Bratapfel Tiramisu mit Apfel-Kekscreme	m,g,e	9,50
Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce und Waldbeeren-Fruchtspiegel	m,g,e	9,50

ZUSATZSTOFFE % Alkohol, e Eier, m Milch, g Gluten, f Fisch, n Nüsse, s Schalentiere, sn Sellerie, sf Senf, sa Sesam, su Sulfit, so Soja