

BOATHOUSE
CHEF MENÜ

Ceviche vom Wolfsbarsch
Blutorange | Miso | Thai-Basilikum
Weingut Weixelbaum – Riesling Strass 2023
21

Pastinaken-Cappuccino
A-Nobis – Blanc de Blancs Extra Brut 2019
12

24-Stunden-Schweinebauch
Süßkartoffel | Jalapeño | Krustentier
Sauerstingl – Grüner Veltliner Löss IV 2022
19

Kalb
Schwarzwurzel | Kohlsprossen | Zitrone
Weingut Fritsch – Pinot Noir Ruppersthaler 2019
39

Kürbis-Cheesecake
Nougat | Ingwer
Weingut Hannes Sabathi – Trockenbeereauslese 2022
14

5-Gang-Menü
100

Weinbegleitung
36

Gedeck
5

BOATHOUSE



BOATHOUSE
FISCH MENÜ

Ceviche vom Wolfsbarsch
Blutorange | Miso | Thai-Basilikum
Weingut Weixelbaum – Riesling Strass 2023
21

Pastinaken-Cappuccino
A-Nobis – Blanc de Blancs Extra Brut 2019
12

Aal
Jalapeño | Süßkartoffel | Krustentier
Weingut Markus Huber Grüner Veltliner Ried Berg 2023
24

Zander
Karotte | Cashew | Bärlauch | Yuzu
Weingut Frauwallner – Sauvignon Blanc Ried Rosenberg 2021
36

Kürbis-Cheesecake
Nougat | Ingwer
Weingut Hannes Sabathi – Trockenbeerenauslese 2022
14

5-Gang-Menü
100

Weinbegleitung
42

Gedeck
5



VEGETARISCH

Kürbis

Leinsamen | Nashi-Birne | Salbei
Weingut Weixelbaum – Riesling Strass 2023

18

Pastinaken-Cappuccino

A-Nobis – Blanc de Blancs Extra Brut 2019

12

Pecorino-Ravioli

Topinambur | Shiitake
Weingut Markus Huber - Grüner Veltliner Ried Berg 2023

26

Topfenschmarrn

Baiser | Rhabarber | Basilikum
Weingut Hannes Sabathi – Trockenbeereauslese 2022

14

4-Gang-Menü

65

Weinbegleitung

30

UNSERE KLASSIKER

Asia Style Beef Tatar

Teriyaki | Jungzwiebel

18

Boathouse Backhuhn

Erdäpfel-Vogersalat | Handgerührte Preiselbeeren

22

Rinderconsommé

Fleischstrudel | Wurzelgemüse

10

Gedeck

5

BOATHOUSE

