



Menü „rund um die Gans“

Terrine vom Gänseklein, Quittenkompott, Salatbukett (€ 13,50)

...

Gänseconsommé, Ravioli (€ 7,50)

...

Gebratene Gänseleber, Zupfsalat (€ 13,50)

...

Gänsebraten „Brust & Keule“, Gänsejus, Apfel-Rotkraut, Maronen, Kartoffelklöße (€ 28,50)

...

Crème brûlée, Blutorangensorbet (€ 10,00)

oder

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

Aufpreis für Käse anstatt Dessert: € 5,00

5-Gang-Menü € 65,00

4-Gang-Menü € 55,00 (ohne Gänseleber)

3-Gang-Menü € 45,00 (ohne Gänseconsommé & ohne Gänseleber)

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Menü „Landhaus Waitz“

Tatar, Tranche & Kaviar vom Fjordlachs, Limonencreme, Kartoffelpuffer (€ 14,50)

...

Suppe vom Hokkaido-Kürbis, Kürbiskerne, steirisches Kernöl (€ 7,50)

...

Mittelmeer Goldbrasse, Pastinakenstampf, Rieslingschaum (€ 16,50)

...

Rosa gebratener Rücken vom Spessart-Hirsch, Wacholderjus, Rosenkohl, Preiselbeeren, Spätzle (€ 30,00)

...

Süße Naschereien aus unserer Pâtisserie (€ 15,00)

oder

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

Aufpreis für Käse anstatt Dessert: € 5,00

5-Gang-Menü € 69,00

4-Gang-Menü € 56,00 (ohne Goldbrasse)

3-Gang-Menü € 49,00 (ohne Kürbissuppe & ohne Goldbrasse)

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Vorspeisen

Gemischter Salat vom Frankfurter Markt, Wachtelei, Kirschtomaten, Kürbiskerne	€ 8,50
Feldsalat , gratinierter Ziegenkäse, Speck, Walnüsse, Croûtons	€ 12,50
	ohne Ziegenkäse € 9,50
Die weitgerühmten Schnecken „Achat Style“	€ 12,50
Terrine vom Gänseklein , Quittenkompott, Salatbukett	€ 13,50
Tatar, Tranche & Kaviar vom Fjordlachs , Limonencrème, Kartoffelpuffer	€ 14,50
Carpaccio vom Weiderind , Limonen-Trüffel-Marinade, Parmesankäse	€ 15,50
Mittelmeer Goldbrasse , Pastinakenstampf, Rieslingschaum	€ 16,50

Suppen

Suppe vom Hokkaido-Kürbis , Kürbiskerne, steirisches Kernöl (<i>vegan</i>)	€ 7,50
Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika	€ 8,50

Hauptgerichte (eine weitere Auswahl finden Sie in den Menüs & auf der nächsten Seite)

Kürbis-Risotto , Austernpilze, Parmesankäse (<i>vegetarisch</i>)	€ 18,00
Mille-feuille von Zucchini & Aubergine , geräucherter Tofu, Salsa (<i>vegan</i>)	€ 18,00
Rosa gebratener Rücken vom Spessart-Hirsch , Wacholderjus, Rosenkohl, Preiselbeeren, Spätzle	€ 30,00

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!

***Kombinieren Sie
nach Belieben!***

Beilagen

Rosmarin Kartoffeln

€4,50

Mandelpralinen

€4,50

Bratkartoffeln

€ 4,50

Pommes frites

€ 4,00

Bandnudeln

€ 4,00

Pikanter Blattspinat

€ 5,50

Glasierte Honigkarotten

€ 4,50

Gemischte Marktgemüse

€ 5,00

Salat von Kirschtomaten

€ 5,50

Gegrillter grüner Spargel

€ 5,00



Fleisch & Fisch

Filet vom Argentinischen Rind

160g / 250g

€ 24,00/ € 38,00

Argentinisches Rumpsteak 300g

€ 29,00

Kalbsrücken 200g

€ 22,00

Koteletts vom Weidelamm 300g

€ 24,00

Medaillons vom Schwein 200g

€ 17,00

Gegrillter Fjordlachs 200g

€ 18,00

Filet von der Dorade Royal 200g

€ 23,00

Gebratene Riesengarnelen

250g / 500g / 1000g

€ 16,50 / € 33,00 / € 66,00

Saucen & Dips

Pfeffersauce

€ 3,00

Sauce Béarnaise

€ 4,00

Kräuterbutter

€ 3,00

Kräutersauce „Chimichurri“

€ 3,00

Aioli

€ 3,00

Sour Cream

€ 3,00

BBQ-Sauce

€ 3,00

Trüffelmayonnaise

€ 3,50

Rieslingsauce

€ 3,00

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Menu „the goose“

Tureen of goose giblets, season salads, quince compote (€ 13,50)

...

Essence of goose, Ravioli (€ 7,50)

...

Roasted goose liver, corn salad (13,50)

...

Breast & drumstick of goose, jus, red cabbage & apple, marrons, potato dumplings (€ 28,50)

...

Crème brûlée, blood orange sorbet (€ 10,00)

or

Selection of French **raw milk cheese** (Affineur Eric Lefebvre)

Surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

5-Course-Menu € 65,00

4- Course-Menu € 55,00 (without goose liver)

3- Course-Menu € 45,00 (without goose essence & without goose liver)

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Menu „Landhaus Waitz“

Fjord salmon's tartar, slice & caviar, lime cream, latke (€ 14,50)

...

Hokkaido pumpkin soup, pumpkin seeds, Austrian seed oil (€ 7,50)

...

Mediterranean seabream, parsnip purée, white wine foam (€ 16,50)

...

Rosy roasted rack of deer, juniper jus, Brussels sprouts, cowberries, spaetzli (€ 30,00)

...

„Sweet tidbits“ from our pastry (€ 15,00)

or

Selection of French **raw milk cheese** (Affineur Eric Lefebvre)

Surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

5-Course-Menu € 69,00

4-Course-Menu € 56,00 (without seabream)

3-Course-Menu € 49,00 (without essence & without seabream)

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Starters

Mixed salad from the market of Frankfurt, quail egg, cherry tomatoes, pumpkin seeds	€ 8,50
Corn salad , goat cheese “au gratin”, bacon, walnuts, croutons	€ 12,50
	without goat cheese € 9,50
The renowned escargots „Achat Style“	€ 12,50
Tureen of goose giblets , season salads, quince compote	€ 13,50
Fjord salmon’s tartar, slice & caviar , lime cream, latke	€ 14,50
Beef carpaccio , lime-truffle-marinade, Parmesan cheese	€ 15,50
Mediterranean seabream , parsnip mash, white wine foam	€ 16,50

Soups

Hokkaido pumpkin soup , pumpkin seeds, Austrian seed oil (vegan dish)	€ 7,50
Boula Boula – our specialty from South America	€ 8,50

Main dishes (you will find further choices menus & on the next page)

Pumpkin risotto , oyster mushrooms, parmesan cheese (vegetarian dish)	€ 18,00
Mille-feuille of zucchini & eggplant , smoked tofu, salsa (vegan dish)	€ 18,00
Rosy roasted rack of deer , juniper jus, Brussels sprouts, cowberries, spaetzli	€ 30,00

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!

***You can combine
at your discretion!***

Side dishes

Rosemary potatoes

€4,50

Almond pralines

€ 4,50

Chip potatoes

€ 4,50

French fries

€ 4,00

Tagliatelle

€ 4,00

Spica leaf spinach

€ 5,50

Glazed honey carrots

€ 4,50

Market vegetables

€ 5,00

Cherry tomato salad

€ 5,50

Grilled green asparagus

€ 5,00



Meat & fish

Argentinian tenderloin

160g / 250g

€ 24,00/ € 38,00

Argentinian rump steak 300g

€ 29,00

Rack of calf 200g

€ 22,00

Meadow lamb chops 300g

€ 24,00

Medallions of porc 200g

€ 17,00

Grilled fjord salmon 200g

€ 18,00

Fillet of gilthead "Royal" 200g

€ 23,00

Roasted prawns

250g / 500g / 1000g

€ 16,50 / € 33,00 / € 66,00

Sauces & dips

Pepper sauce

€ 3,00

Sauce Béarnaise

€ 4,00

Herb butter

€ 3,00

Herb sauce „Chimichurri“

€ 3,00

Aioli

€ 3,00

Sour Cream

€ 3,00

BBQ-Sauce

€ 3,00

Truffled mayonnaise

€ 3,50

Riesling sauce

€ 3,00

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Informationen zur Allergenverordnung

Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:

Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns im Vorfeld bekannt gegeben werden. Allerdings variieren Gerichte & Getränkecreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit. In unseren Speisen und Getränken können unter anderem die folgenden *Allergene* (auch Spuren davon) enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen und Weichtiere. Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.

Information concerning allergens

Dear guests please note:

We take into account also allergies and try to consider all requirements of all our guests, as far as notified us in advance. However, dishes & drink creations vary, and thus also the recipes from time to time. In our food and drinks inter alia, the following Allergens (also traces of this) might be included: Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, Kamut or their hybridized strains), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, dyes, milk and milk products (including lactose), nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts), celery, mustard, sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 ml/l, lupine, and molluscs. Please contact your waiter, if you have any questions about individual dishes or beverages or may be allergic to any ingredients.

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!