

ZUM APERITIF & FÜR DEN ERSTEN APPETIT

Muhammara-Creme

Ziegenquark | Olivenöl | geröstete Paprika | geröstetes Krustenbrot
9.50 €

Argentinische Rotgarnelen

Safran-Aïoli | Knoblauchbaguette
16.50 €

3 Krustentier-Kroketten

Sauce Rouille

18 €

jede weitere 6 €

Parmaschinken

Taggiasca-Oliven | Ciabatta | italienischer Essenza-Hartkäse
19 €

SUPPEN & VORSPEISE

Pfifferlings-Velouté

Madeirawein | Ricotta-Ravioli
12 €

Apulische Burratina

Parmesandressing | Sommersalat | geblähter Weinbergpfirsich
15 €

Pulpo Puttanesca

Kapern | Oliven | Datterini-Tomaten | Chorizo
18 €

Gelbflossenmakrele

Fenchel | Zitrusfrüchte | Saiblings-Kaviar
19 €

Handgeschnittenes Rindertatar

Gewürzgurken | Wachtelei | Dijon-Senf | Meerrettich
23 €

PIZZA 400⁰

Toscana

Pesto Rosso | Fior di latte | Datterini-Tomaten | Baby-Blattspinat
17 €

Salsiccia

Scamorza Käse | Paprika | Salsiccia | Pinienkerne | Rucola
18 €

PASTA

Kartoffel-Parmesan-Gnocchi

Pfifferlingsrahm | Kirschtomaten | Spitzkohl | junger Lauch
22 €

ZUSÄTZLICH MIT

Argentinischen Rotgarnelen 15 €
Streifen vom Rinderfilet 16.50 €

Trüffelravioli

Trüffelschaum | Sommertrüffel | Blattspinat | Parmesan | Pinienkerne
26 €

LEICHT, VITAMINREICH & VEGETARISCH

Caesar Salad

Romana Salatherzen | Thymian-Croûtons | Parmesan | Bio-Ei
14.50 €

ZUSÄTZLICH MIT

Französischer Maispoulardenbrust 12.50 €
Argentinischen Rotgarnelen 15 €
Streifen vom Rinderfilet 16.50 €

Riva-Bowl mit Falafelbällchen

Eblysalat | Hummus | Avocado | Rote Bete | Wasabi-Sesam | Goji-Beeren
17 €

AUS DEM WASSER

Riva Paella

U3 Garnele | Vongole | Safran | Spitzpaprika | Knoblauch
38 €

St. Petersfisch

Beurre blanc | Venere-Reis | Mangoldgemüse
39 €

Baby Steinbutt

für zwei Personen

Beurre blanc | mallorquinische Kartoffeln | Blattspinat
15.50 € | je 100 g

VON DER WIESE

Mediterrane Kalbsmaultaschen

Salbeibutter | Zwiebel-Tomaten-Chutney | gesalzener Ricotta
34 €

Picatta Milanese

Tomaten-Sugo | Tagliarini | Kalb
39 €

MENÙ DEL GIORNO

Tagesmenü

4 Gänge | 3 Gänge | 2 Gänge

Sprechen Sie uns gerne auf unser heutiges Menù del Giorno an



BE PART OF OUR TEAM
VON SERVICE BIS KÜCHE VON EVENT BIS REZEPTION
MELDEN SIE SICH GERNE UNTER:
bewerbung@ketschauer-hof.com



GEGRILLTES FLEISCH & FISCH VOM BIG GREEN EGG

Rinderfilet 4/5er

Dry Aged – 30 Tage gereift

200 g | 46 €

300 g | 68 €

Chateaubriand

zum Teilen für zwei Personen

mit zwei Beilagen und zwei Saucen

450 g | 104 €

Flanksteak vom Hereford-Rind

200 g | 42 €

300 g | 54 €

Kotelett vom Ibérico Schwein

250 g inkl. Knochen | 48 €

JEDES
STEAKGERICHT
BEINHALTET
EINE BEILAGE
UND EINE SAUCE
NACH WAHL

ACCESSOIRES

5.20 €

Mangoldgemüse

Sommersalat mit Parmesandressing

Belgische Pommes

Sautierter Pinienkern-Blattspinat mit Chili

Mallorquinische Kartoffeln

PREMIUM

11.70 €

Trüffelpommes mit Parmesan

SAUCEN

3.90 €

Sauce Béarnaise

Kalbsjus

Café-de-Paris-Sauce

Grüne Pfefferrahmsauce

Kräuterbutter

* ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.

DESSERTS

Zitronensorbet mit Sekt

*aufgegossen mit Rieslingsekt
des Weinguts Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan*

9 €

Panna cotta

mit Lavendel

Amarenakirschen | Zartbitter-Ganache | Mandel-Frangipane

12 €

Zitronen Posset

Pistazien-Financiers | Ricotta-Eis | weiße Schokoladenpraline | Ingwer-Zitronen-Gel

12 €

Goldene Brioche

Brioche-Honig-Chip | Zwetschgenröster | Rotwein-Reduktion | Sesam-Eis

12 €

Alpine Käseauswahl

Baguette | Weintrauben | Feigensenf

14 €

SORBET & EISCREME

Passionsfrucht

Ananas

Zitrone

Himbeere

pro Kugel

3.50 €

Weiße Schokolade

Pistazie

Zartbitterschokolade

pro Kugel

3.50 €

ENTDECKEN SIE DIE VINOTHEKEN UNSERER DREI SCHWESTERWEINGÜTER

Drei eigenständige Wienerlebnisse, geprägt von
gemeinsamer Herkunft und Leidenschaft.

Weingut von Winning



Weingut Reichsrat von Buhl



Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan



BE PART OF OUR TEAM
VON SERVICE BIS KÜCHE VON EVENT BIS REZEPTION
MELDEN SIE SICH GERNE UNTER:
bewerbung@ketschauer-hof.com

