



# CHAPEAU La VACHE

BRASSERIE

## Vorspeisen kalt

<b>ROTE BEETE-ZIEGENKÄSE-MILLE-FEUILLE</b>	18,50
Feldsalat, Kürbiskerne (vegetarisch)	
<b>LACHS-SASHIMI</b>	19,50
Miso, Gurke, Wasabi, Furikake	
<b>TATAR DE BOEUF</b>	21,50
Brotchip, Forellenkaviar, Crème Fraîche	
<b>FOIE GRAS</b>	29,50
Gänseleber, Mangokompott, Brioche	

## Vegetarisch/Vegan

<b>LINGUINE VADOUVAN</b>	18,50
(vegetarisch)	
Curry, grüner Spargel, Gemüse mit St. Jacques	
<b>LINSENRISSOTTO</b>	22,50
(vegan)	
Spitzpaprika, Minze	

## Land

<b>WIENER SCHNITZEL</b>	34,50
vom Kalb, Kartoffel, Gurke, Dill, Preiselbeeren	
<b>OCHSENBÄCKCHEN »LA VACHE«</b>	35,50
Dreierlei vom Sellerie	
<b>TOURNEDOS ROSSINI</b>	48,50
Rumpsteak, Entenleber, Trüffel, Spitzkohl, Kartoffelgratin	

## Meer

<b>STEINBEISSER</b>	32,50
Pommery Senf-Sauce, Spinat, Kartoffeln	
<b>LOUP DE MER</b>	36,50
Bouillabaisse Risotto, grüner Spargel	
<b>SKREI</b>	38,50
Winterkabeljau, St. Jacques, Krustentiersoße, Spitzkohl, Sellerie	

## SPECIALS

### HUITRES

Austern natur 3 STCK. 16,50 / 6 STCK. 33,00  
mit Zwiebelconfit + 2,00

### BOUILLABAISSE

Meeresfrüchte, Knoblauchbrot Chips, Rouille  
18,50 / 25,00

## NOS Vins de Coeur

### 2022 PIERRE ANDRÉ MÂCON-VILLAGES BLANC

Burgund, Frankreich  
0,15L 8,50 / 0,75L 36,50

### 2021 M. CHAPOUTIER CROZES-HERMITAGE »LES VARONNIERS«

Rhône, Frankreich  
0,15L 13,50 / 0,75L 65,00



## Wintergerichte SPEZIALITÄTEN

### KALBSMEDAILLONS

mit Fourme d'Ambert-Kruste,  
gebratener Spargel, Kartoffelgratin  
38,00

### BOEUF BOURGIGNON

Pilze, Grenaille Kartoffeln, Spitzpaprika  
28,50

## Vorspeisen warm

<b>ELSÄSSER ZWIEBELSÜPPCHEN</b>	13,00
Kräuter, Comté (vegetarisch)	
<b>BOUDIN NOIR</b>	19,00
gebraten, Pommery-Senfsoße, Sellerie, Spitzkohl	
<b>TRÜFFELPOMMES</b>	12,50
Parmesan	

## Menüs

<b>3-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ</b>	65,50
mit begleitenden Weinen 85,50	
<b>4-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ</b>	75,00
mit begleitenden Weinen 103,00	

## Käse

<b>3 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN</b>	18,50
<b>5 SORTEN KÄSE MIT GARNITUREN</b>	24,50

## Dessert

<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	13,00
3 Mini Desserts nach tagesfrischem Angebot inkl. 1 Espresso	
<b>AFFOGATO</b>	8,50
Canonita-Eiscreme, doppelter Espresso	
<b>DREIERLEI SORBET</b>	12,50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	14,50
Passionsfrucht-Sorbet	
<b>TARTE FROMAGE BLANC</b>	16,00
Blutorangen-Sorbet	
<b>DESSERTVARIATION »CHAPEAU LA VACHE«</b>	19,50

Ergänzend zu den folgenden Weinempfehlungen hält unser Team eine Karte mit einer exzellenten Auswahl an internationalen Weinen und Schaumweinen für Sie bereit, sprechen Sie uns gerne an.

## Crémant & Champagner

0,1L / 0,75L

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC / ROSÉ Burgund	9,00 / 39,50
CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT BLANC Champagne	15,00 / 89,00
CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT ROSÉ Champagne	17,50 / 99,00

## Weißwein

0,15L / 0,75L

### FRANKREICH

2023 CHÂTEAU MOULIN DE LAUNAY Bordeaux	6,50 / 26,50
2023 GUY SAGET POUILLY-FUMÉ Loire	9,50 / 47,50
2022 BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY COUVENT DES JACOBINS Burgund, Frankreich	11,50 / 49,50
2023 M. CHAPOUTIER BELLERUCHE BLANC Côtes du Rhône	8,50 / 34,50

### DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

2023 TRENZ »AMOR« RIESLING Rheingau, Kabinett feinherb, Deutschland	6,50 / 26,50
2023 CHAPEAU LA VACHE GRAUBURGUNDER »HEIKE« Pfalz, Kabinett trocken, Deutschland	6,00 / 25,00
2023 HEXAMER WEISSBURGUNDER Nahe, QbA trocken, Deutschland	7,00 / 29,50
2021 MARKUS MOLITOR ZELTINGER SONNENUHR Mosel, Spätlese, Deutschland	65,00
2022 CHAPEAU LA VACHE GRÜNER VELTLINER »EVI« Kremstal, Österreich	6,00 / 25,00
2023 MAYER AM PFARRPLATZ »WIENER GEMISCHTER SATZ« Wien, Österreich	35,00

### ITALIEN

2023 ELENA WALCH PINOT BIANCO Südtirol	34,50
2023 TERLANER CLASSICO Südtirol	49,00
2023 CÀ MAIOL PRESTIGE LUGANA Lombardei, Italien	9,50 / 45,00

### ÜBERSEE

2023 DE WETSHOF ESTATE »BON VALLON« CHARDONNAY Robertson, Südafrika	8,50 / 34,50
--	--------------

## Alkoholfreies & Kaffee

MINERALWASSER	0,25L 3,90 / 0,75L 8,00
SÄFTE	0,25L 3,90
SOFT DRINKS	0,20L 3,90
ESPRESSO	2,50
CAFÉ CRÈME	3,00

## Rosé

0,15L / 0,75L

2023 CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE Côtes de Provence, Frankreich	7,50 / 34,50
2023 STIFT GÖTTWEIG »MESSWEIN« Kremstal, Österreich	7,50 / 29,50
2022 »ROSAFINO« ROSÉ Ligurien, Italien	5,50 / 22,50

## Rotwein

0,15L / 0,75L

### FRANKREICH

2020 CHAPEAU LA VACHE »LOUISE« Minervois	6,50 / 29,50
2020 CHÂTEAU CARBONNEAU Côtes de Bordeaux	7,50 / 34,50
2018 CHÂTEAU BERNATEAU Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux	13,00 / 65,00
2021 DOMAINES DES SÉNÉCHAUX Châteauneuf-du-Pape	89,00
2022 M. CHAPOUTIER »RASTEAU« Rhône	9,50 / 45,00

### DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

2019 MARKUS MOLITOR PINOT NOIR EINSTERN Mosel, QbA trocken, Deutschland	55,00
2019 JOHANNESHOF REINISCH »GRILLENHÜGEL« PINOT NOIR Thermenregion, Österreich	59,00

### ITALIEN

2018 CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO Toskana	89,00
2018 ZENATO AMARONE Venetien	99,00
2022 A6MANI FAMILIAE PRIMITIVO DI MANDURIA Apulien	7,00 / 29,50

### SPANIEN

2020 MONTECILLO CRIANZA Rioja	7,00 / 29,50
2020 MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Rioja	9,50 / 45,00

### ÜBERSEE

2020 MONTGRAS »INTRIGA« CABERNET SAUVIGNON Maipo Valley, Chile	8,50 / 39,50
2019 DE TOREN »FUSION V« Stellenbosch, Südafrika	89,00
2019 CHATEAU STE. MICHELLE MERLOT Columbia Valley, Washington State	7,50 / 34,50

## Bier

HAAKE BECK KRÄUSEN VOM FASS	0,30L 4,50
BECK'S PILSENER	0,33L 4,50
BECK'S BLUE ALKOHOLFREI	0,33L 4,50
FRANZISKANER WEISSBIER	0,50L 6,00
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,50L 6,00