



UNSERE KÜCHE

ELEPHANTASTISCHE TERMINE

SAVE THE DATE

4. Mai: Wallners Lieblinge & Sektkellerei Bardong

25. Mai: Heiko Antoniewicz & Johannes Wallner

7. & 8. Juni: Wallners Lieblinge & Weingut Künstler

22. Juni: Haya Molcho & Johannes Wallner

03. August: Sommerfest mit Maria Groß, Dieter Müller,
Franz Keller & Johannes Wallner

6. & 7. September: Wallners Lieblinge & die frankophile Lebensart

4. & 5. Oktober: Wallners Lieblinge & Kaviar | Trüffel

26. Oktober: Anton Schmaus & Johannes Wallner

8. & 9. November: Wallners Lieblinge & Simon & Johannes reisen

16. November: Taittinger & Johannes Wallner

7. Dezember: Wallners Lieblinge & die Weihnachten in aller Welt

14. Dezember: Alexander Herrmann & Johannes Wallner

MENÜ

MENU

NUR AM ABEND | IN THE EVENING ONLY

Mariniertes Gemüse & Sonnenblumenkerne | Kresse D, E, I
pickled vegetables & sunflower seeds | garden cress

Krustentiersuppe & Garnele | Kräuterschaum D, E, I, L
shellfish soup & prawns | herb foam

Spanferkel & Junger Lauch | Senfgurke | Kerbel A, B, D, E, L
suckling piglet & young leek | mustard pickled cucumber | chervil
& Kaviar + 12 EUR
& caviar

Champagnercremesorbet E
champagne cream sorbet

Lammrücken & Urkarotte aus dem Ofen | Sellerie D, E,
saddle of lamb & oven-backed primary carrot | celery

Schokolade & Rhabarber | süßes Pesto A, D, I, K
chocolate & rhubarb | sweet pesto

Menü
5 Gang 109 EUR | 6 Gang 119 EUR
5 courses 109 EUR | 6 courses 119 EUR

Weinbegleitung
5 Gang 65 EUR | 6 Gang 75 EUR
5 courses 65 EUR | 6 courses 75 EUR

DAVOR & DAZWISCHEN

BEFORE & BETWEEN

Blattsalat & Tomate Roggen Radieschen <small>D, E, I, K, L</small> <i>lettuce & tomatoes rye radishes</i>	19 EUR
Lesbos Feta & Rhabarber Estragon Kürbiskerne <small>D, E, I, L</small> <i>Lesbos feta cheese & rhubarb tarragon pumpkin seeds</i>	20 EUR
Mastleber & Apfel Zwiebel Brioche <small>A, D, E, I, K</small> <i>foie gras & apple onion brioche</i>	24 EUR
Bärlauchcremesuppe & Jacobsmuschel Brotwürfel <small>D, E, I</small> <i>wild garlic cream soup & scallop croutons</i>	18 EUR
Bio Ei 62°C & Karotte Kartoffel Kerbel <small>D, E, I</small> <i>organic egg 62°C & carrot potatoe chervil</i>	22 EUR
& Kaviar <i>& caviar</i>	+ 12 EUR
Kaviar Edition „Elephant“ 15 Gramm Osietra Kaviar aus Frankreich & gehacktes Ei Schnittlauch Schmand Blini <small>A, B, C, E, I, L</small> <i>Caviar Edition "Elephant" 15 grams from French Osietra & minced egg, chives, sour cream, blini</i>	35 EUR
Prunier Kaviar 125 Gramm Osietra Kaviar aus Frankreich & gehacktes Ei Schnittlauch Schmand Blini <small>A, B, C, E, I, L</small> <i>& minced egg, chives, sour cream, blini</i>	293 EUR

HAUPTSACHE

MAIN THING

Kabeljau & junger Lauch Amaranth Mango Chutney <small>B, D, E, I</small> <i>cod & young leek amaranth mango chutney</i>	39 EUR
Safran Risotto & Rübchen Zuckerschote Tomate <small>D, E, I</small> <i>saffron risotto & turnip sugar snap pea tomato</i>	31 EUR
& Garnelen <i>& prawns</i>	+ 13 EUR
& Rind <i>& beef</i>	+14 EUR
Zweierlei Rind & getrüffelter Kohlrabi Kartoffel Kerbel <small>D, E, I</small> <i>two kinds of beef & truffled turnip cabbage potatoes chervil</i>	42 EUR
Poulardenbrust & Salat Tomate gebackene Kartoffeln <small>D, E, I</small> <i>poulard breast & salad tomato baked potatoes</i>	38 EUR
Thüringer Wild & Spinat Sellerie Semmelschnitte <small>A, D, I, K</small> <i>thuringian game & spinach celery bread slice</i>	42 EUR
Gebackener Feta & Linse Wurzelgemüse Petersilie <small>A, D, E, I</small> <i>baked feta & lens root vegetables parsley</i>	31 EUR

DANACH

AFTER

Käse vom Affineur Waltmann & Früchtebrot Chutney <small>A, D, I, L</small> <i>cheese from Affineur Waltman & fruit cake chutney</i>	18 EUR
Blauschimmel & Feige grüner Pfeffer <small>A, D,</small> <i>blue cheese & fig green pepper</i>	17 EUR
Honig Sahne Pudding & Ingwer Zitrusfrucht <small>A, D, I</small> <i>honey cream pudding & ginger citrus fruit</i>	17 EUR
Eierlikör & Kaffee Schokolade Erdbeere <small>A, D, I</small> <i>eggnog & coffee chocolate strawberry</i>	17 EUR
Hausgemachtes Sorbet Eis <small>A, D</small> <i>homemade sorbet ice cream</i>	je 6 EUR

KINDERKARTE

KIDS MENU

Kleiner Blattsalat & Brotwürfel <small>A, D, E, I, L</small> <i>small lettuce salad & bread cubes</i>	9 EUR
Hausgemachte Pasta & Tomatensoße, Parmesan <small>A, D, E</small> <i>homemade pasta & tomato sauce, parmesan</i>	13 EUR
Maispoulardennuggets & Pommes frites, kleiner Salat <small>A, D, E, I, L</small> <i>corn-fed chicken nuggets & French fries, small salad</i>	17 EUR
Kalbsschnitzelchen & gebackene Kartoffeln, Zitrone <small>A, D, E, I, L</small> <i>veal cutlets & fried potato, lemon</i>	17 EUR
Grießbrei & Apfelmus, Zucker, Zimt <small>D, I</small> <i>semolina porridge & applesauce, sugar, cinnamon</i>	11 EUR
Waffel & Puderzucker, Schlagsahne <small>A, D, I</small> <i>waffles & powdered sugar, whipped cream</i>	11 EUR

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS & ADDITIVES

- A – Eier | Eggs
 - B – Fisch | Fish
 - C – Krebstiere | Crustaceans
 - D – Milch | Milk
 - E – Sellerie | Celery root
 - F – Sesam | Sesame
 - G – Schwefel/Sulfite | Sulfur/Sulfites
 - H – Erdnüsse | Peanuts
 - I – Gluten (1-Weizen, 2-Roggen, 3-Gerste, 4-Hafer, 5-Dinkel) | Gluten (1-Wheat, 2-Rye, 3-Barley, 4-Oats, 5-Spelled)
 - J – Lupine | Lupine
 - K – Schalenfrüchte/Nüsse (1-Mandeln, 2-Walnüsse, 3-Pecanüsse, 4-Pistazien) | Nuts (1-Almonds, 2-Walnuts, 3-Pecans, 4-Pistachios)
 - L – Senf | Mustard
 - M – Soja | Soy
 - N – Weichtiere/Muscheln/Schnecken | Molluscs/Mussels/Snails
-
- 1 – Farbstoffe | Dyes
 - 2 – Konservierungsstoffe | Preservatives
 - 3 – Antioxidationsmittel | Antioxidants
 - 4 – Geschmacksverstärker | Flavor Enhancer
 - 5 – Schwefeldioxid | Sulfur Dioxide
 - 6 – geschwärzt | Blackened
 - 7 – Phosphat | Phosphate
 - 8 – Milcheiweiß | Milk Proteine
 - 9 – koffeinhaltig | Contains caffeine
 - 10 – chininhaltig | Contains Quinine
 - 11 – gewachst | Waxed
 - 12 – mit Taurin | With Taurine
 - 13 – Phenylaninquelle | Source of Phenylalanine
 - 14 – Süßungsmittel | Sweeteners

Bitte beachten Sie, dass unsere Weine Sulfite enthalten können.

Please note that our wines could contain sulphite.

In allen angegebenen Preisen sind die gesetzliche Mehrwertsteuer und der Service enthalten. Jahrgangsänderung vorbehalten. Die Karte im Restaurant ist immer die aktuell gültige.

All prices quoted include VAT and the service. The right to change the year is reserved. The card in the restaurant is always the currently valid one.