

Acherl

Wir schenken dem Genuss noch Zeit. Slow Dining.

AUF VORBESTELLUNG

Austern | mit Pumpernickel | Schalotten-Vinaigrette | Yuzu-Gel

Kaviar | Sauerrahm | Schalotte | gehacktes Ei | 50 g

Dazu empfehlen wir

L'Esprit de Chapuy Blanc de Blancs Grand Cru

Champagne, Frankreich · 100 % Chardonnay

Feinperlig, elegant und mineralisch, mit frischen Zitrusnoten, weißen Blüten

und der klaren Präzision der Côte des Blancs.

ACHERL GENUSS MOMENT

Ankommen. Durchatmen. Genießen.

Bei uns zählt nicht nur, was auf den Teller kommt,
sondern wie sich der Moment anfühlt.

Wir nehmen uns Zeit für gute Produkte,
klare Aromen und ehrliches Handwerk.

Alpine Verwurzelung trifft auf mediterrane Leichtigkeit –
ruhig, herzlich und mit Liebe zum Detail.

Nichts muss schnell gehen.

Alles darf Geschmack haben.



Acherl

Wir schenken dem Genuss noch Zeit. Slow Dining.

WEINEMPFEHLUNG

Gletscherkönigin Smaragd

Weingut Lagler

Ein außergewöhnlicher Grüner Veltliner aus der Wachau, vinifiziert in der kraftvollen und langlebigen Smaragd-Kategorie. Im Glas zeigt er sich in strahlendem Strohgelb mit goldenen Reflexen. Das Bouquet verbindet weißen Pfeffer, weißen Pfirsich, reife Birne und feine exotische Fruchtnoten. Am Gaumen präsentiert er sich dicht, mineralisch und elegant, mit feingliedriger Struktur, schöner Würze und beeindruckender Länge. Ein Wein mit großer Präsenz und alpiner Frische – ideal zu gehobener österreichischer Küche, Kalb, kräftigem Fisch, Geflügel, cremigen Saucen oder aromatischen vegetarischen Gerichten.

Cabernet Sauvignon

Weingut Krgler – Neusiedlersee / Burgenland, Österreich | Falstaff 92 Punkte

Ein kraftvoller, vielschichtiger Cabernet Sauvignon vom Neusiedlersee, geprägt von der besonderen 100-tägigen Maischegärung und anschließendem Ausbau im Barrique. In der Nase zeigen sich Cassis, Weichsel, dunkle Waldbeeren, feine Röstaromen und ein Hauch von dunklem Nougat. Am Gaumen dicht, harmonisch und ausdrucksstark, mit kräftigem, reifem Tannin, saftiger Frucht und langem, würzigem Nachhall. Ideal zu: Wild, Rinderbraten, Steak, Lamm, geschmortem Fleisch, kräftiger Pasta oder gereiftem Käse.

VORSPEISEN

Rindermarkknochen	Kren Pecorino	
Weinbergschnecken	Carbonara-Butter Parmesan Trüffel gebeiztes Ei	
Jakobsmuschel	Birne Schnittlauch Herbstrübe Himbeere	
Beef Tatar	getrocknete Tomate Brokkoli Wachtelei Kerbel	
Melone	Burrata Pata Negra	

SUPPEN

Hummer-Bisque	Cognac Estragon	
Selleriesuppe	braune Butter Haselnuss Trüffel	



Acherl

Wir schenken dem Genuss noch Zeit. Slow Dining.

HAUPTSPEISEN

Saibling | Karotte | Ingwer | Ravioli

Rib Eye | 3x Zwiebel (Püree, flambiert, Röstzwiebel) | Kartoffel

Maishähnchen | Polenta | Mais | Popcorn

Kräuterseitlinge | Sellerie | Miso | Petersilie

Spaghetti Carbonara | Trüffel

KNACKIG & FRISCH

Sommerzauber | knackiger Salat | erlesene Marillen | Knäckebrötchen

Frische Salatkomposition | bunte Salatvariation

Toppings | Kaspressknödel | Garnelen je Stück | Hühnerbrust

DESSERT

Tarte | Pfirsich | Baiser | Rosenblüte

Sorbet-Crément

Ambrosia | Vanille | Whiskey | weiße Schokolade



Acherl

Wir schenken dem Genuss noch Zeit. Slow Dining.

FLEISCH LOVERS TABLE

ab 2 Personen

Chateaubriand | Sauce Béarnaise | 1 Garnele p. P.

Gemüse der Saison | Heurigerkartoffeln

Tomahawk Steak für 2 Personen

1-1,2 kg | Maiskolben | Grillgemüse | Kräuterbutter | Aktivkohle-Salz

ACHERL BURGER

Signature

180 g Rind | Sesambrötchen | Cheddar |
Speck | karamellisierte Zwiebeln |
Spiegelei | Trüffelsauce | Tomate |
marinierte Gurken

MOONBIKE BURGER

150 g Rind | klassisches Burgerbrot |
Gouda | karamellisierte Zwiebeln |
In-&-Out-Sauce

ACHERL KIDS

Nuggets oder Schnitzel vom Huhn oder Fischstäbchen

Beilage wahlweise: Pommes | Kartoffeln | Kartoffelpüree

Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese

