

SUPPE | SOUP

RINDERCONSOMMÉ BEEF CONSOMMÉ <i>mit Wiener Einlage with traditional Viennese dumpling</i>	8.00
SCHWAMMERLCREMESUPPE MUSHROOM CRÈME SOUP <i>dazu knusprigen Kräuter-Polenta Strudel with crispy herb-polenta strudel</i>	9.00

Menü

Wählen Sie Ihr Menü aus unserer Speisekarte oder lassen Sie sich von unserem Küchen Chef überraschen!
Choose your own menu from our a la Carte menu or let our Chef surprise you!

3 Gang 3 courses Weinbegleitung wine pairing	62.00 35.00
4 Gang 4 courses Weinbegleitung wine pairing	72.00 45.00

DESSERT

SCHOKOTRAUM CHOCOLATE DREAM <i>mit Hagebuttensorbet und gebrannten Mandeln with rosehip sorbet and candied almonds</i>	12.00
KOKOS-CREME BRÜLEE COCONUT CRÈME BRULEE <i>mit Ananassorbet, Kokoskrokant und Danziger Goldwasser with pineapple sorbet, coconut brittle and DanzigerGoldwasser</i>	12.00
POCHIERTE BIRNE POACHED PEAR <i>mit Walnuss-Marzipan Eis und Glühweinschaum with walnut-marzipan ice cream and mulled wine foam</i>	12.00
HAUSGEMACHTES SORBET HOMEMADE SORBET <i>serviert mit Früchten served with fruits</i>	12.00
KÄSETELLER <i>3 Stk. 3 pieces</i>	12.00
<i>5 Stk. 5 pieces</i> <i>mit Feigensenf und schwarzen Nüssen with fig-mustard and black nuts</i>	15.00

JOSPER GRILL

IBERICO PRESA		31.00
RIBEYE STEAK	big cut 250g	32.00
KALBS VEAL T-BONE	big cut 250g	32.00
ÖSTERREICHISCHES FILET	big cut 250g	34.00
US BEEF FILET	petit cut 180g	35.00

STEAKBEILAGEN ZUR WAHL | SIDE ORDERS TO CHOOSE

Pfeffersauce Hollandaise Chimichurri <i>pepper sauce hollandaise sauce chimichurri</i>	(inkl.) (incl.)
Ofengemüse gegrillter Mais Pastinaken-Kartoffelpüree <i>backed vegetables grilled corn mashed parsnips and potatoes</i>	5.00
Tomatenrisotto Blattsalat Kohlsprossen mit Wurzelspeck <i>tomato risotto green salad Brussel sprouts with bacon</i>	5.00
Steakpommes mit Trüffle und Parmesan <i>steak fries with truffle and parmesan cheese</i>	8.00



FLEISCH | MEAT

GEBRATENE ENTE PAN SEARED DUCK <i>auf Rotkraut mit Pizokel und Schokoladenjus on red cabbage with pizokel and chocolate jus</i>	26.00
MAISHÄHNCHEN CORN-FED CHICKEN <i>Blattspinat mit Cashewkernen auf Süßkartoffelcreme und Röstzwiebeljus leaf spinach with cashew nuts on sweet potato cream and roasted onion sauce</i>	29.00
SCHWEINEBACKERL PORK CHEEKS <i>geschmort im Dashifond mit Edamebohnen und Serviettenknödel braised in dashifond with edamame and bread dumplings</i>	29.00

FISCH | FISH

REINANKENFILET WHITEFISH FILET <i>Buchweizenrisotto und geschmortem Hokkaido Kürbis buckwheat risotto and stewed Hokkaido pumpkin</i>	25.00
HEILBUTT & GARNELE HALIBUT & PRAWN <i>geräucherter Paprikafond dazu Kartoffelgnocchi smoked bell pepper fond with potato gnocchi</i>	33.00

VORSPEISEN | STARTER

TARTAR VOM RIND BEEF TATAR <i>mediterran mariniert mit Wachtelspiegelei marinated Mediterranean style with fried quail egg</i>	20.00
GEFLÄMTES SAIBLINGSFILET ARTIC CHAR FILET <i>aus dem Naturschutzgebiet Kalkalpen auf Zitronengurken, Wasabimayonaise flamed, from the nature reserve Kalkalpen on lemon cucumbers, wasabi</i>	17.00
STOCKFISCH STOCKFISH <i>auf hausgemachtem getoastetem Focaccia, dazu eingelegtes Wurzelgemüse und steirischen Kern on homemade toasted focaccia with pickled root vegetables and Styrian horseradish</i>	16.00
BELUGALINSENSALAT BELUGA LENTIL SALAD – vegan – <i>mit gebratenen Kräuterseitlingen, Vogelsalat und Kren Espuma with pan seared king oyster mushroom, lamb's lettuce and horseradish espuma</i>	16.00
HERBSTLICHER SALAT ATUMNAL SALAD <i>mit gebratener Birne, Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen with pan seared pear, goat cheese and roasted walnuts</i>	15.00

VEGETARISCHE OPTIONEN VEGETARIAN CHOICES

RISOTTO <i>mit getrockneten und frischen Kirschtomaten, dazu Roquefortflocken und Kräuterschaum with dried and fresh cherry tomatoes with Roquefort flakes and herb foam</i>	18.00
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE <i>mit Pioppinipilzen, Ruccola und Basilikum homemade with pioparello mushrooms, rocket salad and basil</i>	18.00
RAVIOLI – vegan – <i>mit veganem Frischkäse, gerösteten Kürbiskernen mit Kürbiskraut with vegan cream cheese, roasted pumpkin seeds and cabbage</i>	20.00

APERITIF | APERITIVES

Moët & Chandon Impérial Brut	0.1l	16.00
Moët & Chandon Rosé Impérial Brut	0.1l	18.00
Bellini Royal Champagner weißem Pfirichmark champagne white peach pulp		14.00
Golden Champagne Brockers Gin Limettensaft Hollunderblütensirup Champagne Brockers Gin limejuice eldeflower sirup champagne		17.00
Aperol Royal Champagne Apeol		17.00
Terramater Ursäfte Terramater juices Himbeere Kirsche Williams Birne Pfirsich raspberry cherry Williams pear peach	0,1l	6.50

Alle Preise sind in € inkludiert Mwst. | Gedeck 4.50 € pro Person
All prices are in € including VAT | cover charge 4.50 € pro person