

## SUPPE | SOUP

RINDERCONSOMMÉ   BEEF CONSOMMÉ	8.00
<i>Wiener Einlage traditional Viennese dumpling</i>	
BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE   WILD GARLIC SOUP	9.00
<i>Asia-Garnele und Sakurakresse Asian prawn and Sakura cress</i>	

## MENÜ | MENU

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

## DESSERT

ÜBERBACKENE BEEREN	12.00
BAKED BERRIES	
<i>Frischkäse, Vanille, Pistazien und Erdbeersorbet cream cheese, vanilla, pistachio and strawberry sorbet</i>	
KOKOS-CREME BRÜLEE	12.00
COCONUT CRÈME BRULEE	
<i>Ananassorbet, Kokoskrokant und Danziger Goldwasser pineapple sorbet, coconut brittle and Danziger Goldwasser</i>	
SCHOKOTRAUM	12.00
CHOCOLATE DREAM	
<i>Hagebuttensorbet und gebrannten Mandeln rosehip sorbet and candied almonds</i>	
HAUSGEMACHTES SORBET	12.00
HOMEMADE SORBET	
<i>serviert mit Früchten served with fruits</i>	
KÄSETELLER   CHEESE PLATE	
3 Stk.   3 pieces	12.00
5 Stk.   5 pieces	15.00
<i>Feigensenf und schwarzen Nüssen fig-mustard and black nuts</i>	

## JOSPER GRILL

SECRETO VOM IBERICO SCHWEIN	250g	31.00
SECRETO OF IBERICO PORK		
WAGYU RINDERHÜFTE	180g	32.00
LOIN OF WAGYU BEEF		
FLAT IRON – STEAK VOM KALB	big cut 200g	32.00
FLAT IRON- VEAL STEAK		
ÖSTERREICHISCHES FILET	big cut 250g	34.00
AUSTRIAN FILET		
TOMAHAWK-STEAK (3 Personen)	big cut 1200g	150.00
TOMAHAWK-STEAK (3 persons)		

### BEILAGEN ZUR WAHL | SIDE ORDERS TO CHOOSE

Whiskysauce   Sauce Hollandaise   Chili-Korianderpesto mit Erdnüssen	
whiskey sauce   sauce Hollandaise   chili- cilantro pesto with peanuts	
Bärlauchrisotto   Rosmarin-Babykartoffeln   Kartoffelgratin	5.00
wild garlic risotto   rosemary-baby potatoes   potato gratin	
Blattsalat   Mediterranes Gemüse	5.00
leaf salad   Mediterranean vegetable	
Steakpommes mit Trüffel und Parmesan   Solo-Spargel	8.00
steak fries with truffle and parmesan cheese   white asparagus	



## FLEISCH | MEAT

OSSO BUCCO	26.00
<i>Rosmaringnocchi, bunte Rüben, Heidelbeerjus und Buchweizen-Popcorn rosemary gnocchi, beets, blueberry jus and buckwheat popcorn</i>	
MAISHUHNSUPREME   CHICKEN SUPREME	29.00
<i>Blattspinat, Cashewkerne, Süßkartoffelpüree und Röstzwiebeljus leaf spinach, cashew nuts, mashed sweet potatoes and roasted onion jus</i>	
LAMMSTELZE   LAMB SHANKS	29.00
<i>Sous Vide gegart mit, Blaukartoffelpüree, Paprika und Whiskeyjus poached sous vide with mashed blue potatoes, bell peppers and whiskey jus</i>	

## FISCH | FISH

WOLFSBARSCHFILET   SEA BASS FILET	25.00
<i>Süßkartoffeln, Avocado, grüner Spargel und Kräuterschaum sweet potato, avocado, green asparagus and herb foam</i>	
SASHIMI THUNFISCH   SASHIMI TUNA	31.00
<i>weißem Tomatenschaum, Pappardelle, Bärlauch und Schmortomaten white tomato foam, pappardelle, wild garlic and braised tomatoes</i>	

## VORSPEISEN | STARTERS

BEEF TARTARE	21.00
BEEF TARTAR	
<i>Kapern, Tomate, Chili, Wachtelei, Trüffelrahm, Weißbrotbaguette capers, tomato, chili, quail egg, truffle cream and baguette</i>	
LAUWARMES LACHSCARPACCIO	16.00
LUKEWARM SALMON CARPACCIO	
<i>Gurkenvinaigrette, Erbsenkresse, Zitronen-Pfeffer und Rettich cucumber vinaigrette, pea cress, lemon-pepper and radish</i>	
GLASIERTER PARADEISER	15.00
GLAZED TOMATO	
<i>Bio-Mozzarella, Tomatenmousse und Basilikumkaviar organic mozzarella, tomato mousse and basil caviar</i>	
WIESENKRÄUTERSALAT	16.00
HERB SALAD	
<i>Melone, Kirschtomaten, Flusskrebse, grüner Spargel und Hanföl melon, cherry tomatoes, crayfish, green asparagus and hemp oil</i>	

## VEGETARISCHE OPTIONEN VEGETARIAN CHOICES

ZARTWEIZENRISOTTO	18.00
TENDER WHEAT RISOTTO	
<i>Chicoree, Ras el Hanout, Jackfrucht und Kokosschaum chicoree, Ras el Hanout, jackfruit and coconut foam</i>	
BÄRLAUCHKNÖDEL	18.00
WILD GARLIC DUMPLINGS	
<i>brauner Butter und Spargel - Ratatouille brown butter and asparagus - ratatouille</i>	
SOLOSPARGEL   SOLO ASPARAGUS	20.00
<i>Babykartoffeln, Sauce Hollandaise und Bröselbutter baby potatoes, sauce Hollandaise and crumb butter</i>	

## APERITIF | APERITIVES

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

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