

SUPPE | SOUP

RINDERCONSOMMÉ BEEF CONSOMMÉ	8.00
<i>Wiener Einlage traditional Viennese dumpling A/C</i>	
GURKENKALTSCHALE COLD CUCUMBER SOUP	12.00
<i>Jakobsmuschel schwarzer Knoblauch Scallop black garlic D</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

APFEL MILLE FEU	12.00
<i>APPLE MILLE FEU Honig Zimt Sauerrahm honey cinnamon sour cream A/C/G</i>	
SCHOKOLADENTRAUM	12.00
<i>CHOCOLATE DREAM Bitterorangensorbet Macadamianüsse bitter orange sorbet macadamia nuts C/G/H</i>	
ZITRONENTARTLETTE	12.00
<i>LEMON TARTLET Matcha Maracuja Buttermilch matcha passion fruit buttermilk A/C/G</i>	
HAUSGEMACHTES SORBET	12.00
<i>HOMEMADE SORBET mit Früchten with fruits</i>	
KÄSETELLER CHEESE PLATE	12.00
<i>3 Stück 3 pieces</i>	
	15.00
<i>5 Stück 5 pieces Feigensenf schwarze Nüsse fig-mustard black nuts G/H/M</i>	

JOSPER GRILL

SCHWEINSKRONE VOM MANGALIZA	250g	31.00
<i>PORK CROWN FROM MANGALIZA</i>		
RIBEYE STEAK	180g	32.00
<i>RIBEYE STEAK</i>		
KALBS FLAT IRON	big cut	200g
VEAL FLAT IRON		32.00
ÖSTERREICHISCHES FILET	big cut	250g
AUSTRIAN FILET		34.00
TOMAHAWK-STEAK (2-3 Personen)	big cut	1200g
TOMAHAWK-STEAK (2-3 persons)		150.00

BEILAGEN ZUR WAHL | SIDE ORDERS TO CHOOSE

Granatapfeljus Sauce Safran-Hollandaise Chimichurri		
<i>pomegranate jus sauce saffron-Hollandaise chimichurri A/G/P G/M H/N</i>		
Kartoffel-Erbsenpüree Süßkartoffelpommes		5.00
<i>potato-pea puree sweet potato fries G</i>		
Blattsalat Grillgemüse Gemüsequinoa		5.00
<i>leaf lettuce grilled vegetables vegetable quinoa G</i>		
Steakpommes Parmesan Trüffel		8.00
<i>steak fries parmesan cheese truffles G</i>		



FLEISCH | MEAT

MAISHÄHNCHEN CORN CHICKEN	29.00
<i>Quinoa Junglauch Wasabihummus quinoa leek wasabi hummus N/G</i>	
GEBRATENER SCHWEINEBAUCH	29.00
<i>ROASTED PORK BELLY Brokkoli Aprikose Soja-Ananasjus broccoli apricot soy pineapple jus F</i>	

FISCH | FISH

CONFIERTE MAKRELE	
MACKEREL CONFIT	25.00
<i>Himbeer-Dashifond Topinambur Shiitakepilze eingelegtes Gemüse raspberry-dashifond Jerusalem artichoke shiitake pickled vegetables B/D</i>	
GEBRATENER SEETEUFEL MONKFISH	31.00
<i>Fenchel Sellerie Tomaten Safran fennel celery tomato saffron A/D</i>	

VORSPEISEN | STARTERS

TARTARE VOM RIND	21.00
<i>BEEF TARTARE Avocado Dijonsenf Parmesan avocado dijon mustard parmesan A/C/M/N</i>	
LACHSFORELLE	16.00
<i>SALMON TROUT Erbse Paradaiser peas tomato D/G/H/</i>	
MARINIERTER WASSERMELONE	15.00
<i>MARINATED WATERMELON Feta Minze Zitrusöl feta mint citrus oil G</i>	
COUSCOUS WILDKRÄUTERSALT	
COUSCOUS WILD HERB SALAD	16.00
<i>Halloumi Baba Ganoush halloumi baba ganoush A/G/N</i>	

VEGETARISCHE OPTIONEN VEGETARIAN CHOICES

FREGOLA SARDA –vegan–	18.00
<i>Zitrusfrüchte Thaispargel Kräuterseitlinge citrus fruits asparagus herb mushrooms A</i>	
SPINATKNÖDEL SPINACH DUMPLINGS	18.00
<i>brauner Butter Zuckerschoten brown butter sugar snaps pea A/G</i>	
ZARTWEIZENRISOTTO –vegan–	18.00
<i>TENDER WHEAT RISOTTO Kokosnuss Jackfruit Chicoree coconut jackfruit chicoree A/E</i>	

ALLERGENE KENNZEICHNUNG

Wir kennzeichnen Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können wie folgt. Dennoch bitten wir Sie unsere Mitarbeiter über Allergien oder Intoleranzen zu informieren.

ALLERGEN MARKING

Foods that may cause allergies or food intolerances are marked by following letter codes. In case of an allergy or any food intolerance please inform our staff additionally.

A	Glutenhaltiges Getreide gluten	H	Schalenfrüchte nuts
B	Krebs & Krustentiere crustaceans	L	Sellerie celery
C	Ei egg	M	Senf mustard
D	Fisch fish	N	Sesam sesame
E	Erdnuss peanut	O	Sulfite sulfite
F	Soja soja	P	Lupinen lupine
G	Milch & Laktose milk & lactose	R	Weichtiere mollusc

alle Preise sind in €, Mwst. inkludiert | Gedeck €4.50 pro Person
all prices are in €, VAT included | cover charge €4.50 per person