

A LA CARTE

VORSPEISEN / APPETIZERS

Oktopus | Paprikacrème | Passionsfrucht |
Kaffir Limettenöl | Schweinehaut Popcorn
Octopus | bell pepper cream | passion fruit | kaffir lime oil | pork skin popcorn 20,00

Beef Tatar (100 g) | Bio Hokkaido Kürbis |
Chili Mayonnaise | Erdäpfelstroh
*Beef tartare (100 g) | organic Hokkaido squash |
chili mayonnaise | potato straw* 20,00

Burrata | Rucola | Tomaten | Oliven | Basilikum | Focaccia
Burrata | arugula | tomatoes | olives | basil | Focaccia 16,00

Caesar Salat | Salatherzen | Eisbergsalat | Parmesan | Crôutons | Speck
Caesar salad | lettuce hearts | iceberg lettuce | parmesan | croûtons | bacon 16,00
mit gegrilltem Freilandhuhn / *with grilled free range chicken* 18,00
mit gegrillten Garnelen (3 Stück) / *with grilled prawns (3 pieces)* 20,00

Vitello Tonnato | Kalbstafelspitz |
Thunfischcrème | Tabouleh | Salzzitrone
Vitello Tonnato | Veal Tafelspitz | tuna cream | Tabouleh | salt lemon 18,00

SUPPEN / SOUPS

Kürbiscrèmesuppe | Kürbis Wan Tan | Kürbiskernpesto
Cream of pumpkin soup | pumpkin wonton | pumpkin seed pesto 7,00

Wiener Gulaschsuppe | Rindfleisch | Erdäpfel
Viennese goulash soup | beef | potatoes 9,00

Consommé vom Rind | Grießnockerl oder Frittaten | Schnittlauch
Beef consommé | semolina dumpling or sliced savory pancake | chive 8,00

A LA CARTE

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <p>Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilerdäpfel Preiselbeeren Zitrone <i>Deep-fried veal escalope parsley potatoes cranberries lemon</i></p> | 25,00 |
| <p>Rindsfiletsteak (200 g) Steinpilzrisotto Gemüsegarten Portweinglace <i>Beef tenderloin steak (200 g) cèpe mushroom risotto vegetable garden port wine glace</i></p> | 32,00 |
| <p>Beiriedschnitte „Esterhazy“ knusprige Erdäpfel Wurzelgemüse Kapern Schnittlauchöl <i>Beef sirloin slice „Esterhazy style“ crispy fried potatoes root vegetables capers chive oil</i></p> | 27,00 |
| <p>Gegrilltes Lachssteak Wildbrokkoli Purple Haze Karfiol Basilikum <i>Grilled salmon steak wild broccoli purple haze cauliflower basil</i></p> | 28,00 |
| <p>Linguine Garnelen (4 Stück) Tomatenconcassé Wildkräuteröl Chili Knoblauch <i>Linguine prawns (4 pieces) tomato concasse wild herb oil chili garlic</i></p> | 24,00 |
| <p>Geschmorte Melanzani Tahinacrème Sumak Granatapfel Tabouleh Ziegenkäse <i>Braised eggplant Tahina cream Sumak pomegranate Tabouleh goat cheese</i></p> | 22,00 |
| <p>Steinpilzravioli Trüffelbutter Rucola frischer Trüffel Parmesan <i>Cèpe mushroom ravioli truffle butter arugula fresh truffle parmesan</i></p> | 23,00 |

A LA CARTE

DESSERTS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Topfen-Zwetschkenknödel Mandelkrokant Zwetschkenröster Rumeis (Zubereitungszeit: 20 Minuten) <i>Curd cheese-plum dumplings almond brittle stewed plums rum ice cream</i> (preparation time: 20 minutes) | 12,00 |
| Heidelbeer-Mascarpone Mille Feuille Cheesecake Holunderblüteneis <i>Blueberry-mascarpone mille feuille cheesecake elderflower ice cream</i> | 14,00 |
| Nougat Crème Brûlée Quittengel Quittensorbet Valrhona Dulcey Ganache Mandelcrumble <i>Nougat Crème Brûlée quince jelly quince sherbet </i> <i>Valrhona chocolate dulcey ganache almond crumble</i> | 13,00 |
| Schokoladenkuchen Erdnussbutter Ganache Passionsfruchtsorbet Cookie Crumble (Zubereitungszeit: 15 Minuten) <i>Chocolate cake peanut butter ganache </i> <i>passion fruit sherbet cookie crumble (preparation time: 15 minutes)</i> | 14,00 |

Bitte beachten Sie, dass wir für Gerichte auf zwei Tellern
einen Aufpreis von € 5,00 verrechnen.
Kindly note that a surcharge will be applied to dishes served on two plates € 5,00

Es wird ersucht, vom Gebrauch von Mobil-Telefonen
in unserem Restaurant abzusehen.
We kindly ask you not to use mobile telephones in our restaurant.