

Vorspeisen

Beefsteak á la Tatar Wachtelei - eingelegte Zwiebeln – Senf Kaviar	19,50
Gebeizte Seeforelle Rettich Carpaccio – Dill Vinaigrette - Haselnüsse	18,50
Sommerlicher Salat – Burrata Artischocken – Kapern – Balsamico Kaviar - Croutons	16,50
Eierschwammerln á la Creme - Serviettenknödel	17,50
Hauptspeise	24,00

Suppen

Karotten-Ingwercremesuppe San Danielle Chips	7,50
Mango-Kokosschaumsuppe Gegrillter Scampi	10,00
Bouillon vom Rindstafelspitz Gemüsejulienne Wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	6,50
Gazpacho „Andalus“	8,50

Klassiker der Österreichischen Küche

Zwiebelrostbraten von der Beiried Grüne Bohnen im Speckmantel – Erdäpfelschmarrn	28,00
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienkartoffeln – Preiselbeeren	29,50
Gekochter Alt Wiener Tafelspitz Rahmspinat – geröstete Erdäpfeln - Bouillongemüse Apfelkren – Wiener Schnittlauchsauce	28,00
Geschmorte Kalbsbackerl In Ahornsirup glasiertes Rübengemüse Chorizo-Erdäpfelpüree – Portwein Jus	29,00

Hauptgerichte

Filet vom Premium Rind 200 g

Wilder Brokkoli – sautierte Eierschwammerln
Kräuter-Erdäpfelstampf – getrüffelte Sauce Hollandaise 42,00

Maishendlbrust „Supreme“ sous vide

Sommergemüse – gebackene Polenta
Senf Kaviar – Dijon Senf Espuma 29,00

Kalbskotelett

Grillgemüse – Knoblauch-Kartoffelchips – Chipotle Mayonnaise 38,00

Barbarie Entenbrust sous vide

Shiitake – Selleriecreme - Rauchmandeln
Demi Glace – Wildpreiselbeeren 35,00

Seeforellenfilet

Buchenpilze - Basilikumrisotto von Acquerello Reis - Ribiseln 29,00

Handgemachte Tagliolini

Eierschwammerln – Pecorino – Trüffelschaum 21,50

Fisch nach Tagesfang & aus Franz Karrer's Aquakultur

Petersilkartoffeln - Nussbutter

im Ganzen gebraten 26,00

als Filet gebraten 29,00

Desserts

Sticky Toffee Pudding - Vanille Eis 9,50

Topfen- Joghurt – Sauerkirschen 10,50

Variation von Belgischer Schokolade 14,00

Sorbet und Eis nach Wahl pro Kugel 3,00

Affinierte Käsereise durch Frankreich

Apfelsenf – Rote Feigen 15,00

Gedeck 5,50