

## Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Klassiker der Österreichischen Küche

<b>Zwiebelrostbraten von der Beiried</b> Grüne Bohnen im Speckmantel – Erdäpfelschmarrn	28,00
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> Petersilienkartoffeln – Preiselbeeren	29,50
<b>Gekochter Alt Wiener Tafelspitz</b> Rahmspinat – geröstete Erdäpfeln - Bouillongemüse Apfelkren – Wiener Schnittlauchsauce	28,00
<b>Geschmorte Kalbsbackerl</b> 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