

Vorspeisen

Hausgebeizte Seeforelle Fermentierter Kohlrabi – Buttermilch – Dill	19,50
Beefsteak á la Tatar Bioeigelb - eingelegte Schalotten – Senf Kaviar - Brotchips	20,50
Sommerlicher Salat – Burrata Marinierte Tomaten – Kapern – Avocadocreme - Croutons	17,50
Eierschwammerln á la Creme Serviettenknödel	21,50
	Hauptspeise 27,50

Suppen

Gelbe Paprika-Curry-Kokosschaumsuppe Tartar von Riesengarnelen	10,50
Basilikumschaumsuppe Prosciuttochips	8,50
Bouillon vom Rindstafelspitz Gemüsejulienne Wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	7,50

Klassiker der Österreichischen Küche

Zwiebelrostbraten von der Beiried Grüne Bohnen im Speckmantel – Erdäpfelschmarrn	29,00
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienkartoffeln – Preiselbeeren	29,50
Gekochter Alt Wiener Tafelspitz Rahmspinat – geröstete Erdäpfeln - Bouillongemüse Apfelkren – Wiener Schnittlauchsauce	29,00
Geschmorte Lammhaxe Glasiertes Rübengemüse - Wasabi–Erdäpfelstampf Portweinjus	38,00
Gedeck	6,50

Hauptgerichte

Filet vom Premium Rind 200 g

Thai Spargel – sautierte Eierschwammerln
Pastinakencreme – getrüffelte Sauce Hollandaise 43,00

Barbarie Entenbrust sous vide

Süßkartoffelpüree – Shimeji Pilze – Balsamico Reduktion 36,00

Rosa gebratener Hirschrücken

Shiitake Pilze – Sellerie-Kartoffelcreme – Wildpreiselbeeren
Demi Glace 39,50

Lachsforellenfilet

Grüner Spargel – Kartoffelcrunch – Yuzu Vinaigrette
Dashimayonnaise 30,00

Filet vom Saibling

Buchenpilze – Basilikumrisotto – Ribisel 30,00

Handgemachte Kräutergnocchi

Eierschwammerln – Trüffelschaum 23,50

Fisch nach Tagesfang aus Franz Karrer's Aquakultur

Petersilienkartoffeln – Nussbutter
im Ganzen gebraten 27,00
als Filet gebraten 30,00

Desserts

Topfenmousse

Mohneis 10,50

Crème Brûlée

Frische Beeren 10,50

Schokobrownie

Joghurteis - Sauerkirschragout – Schokoerde 11,50

Topfenknödel

Marille - Butterbrösel 12,00

Tartelettes-Mousse au Chocolat

Brombeer-Lavendel Sorbet 11,50

Affinierte Käsereise durch Österreich

Apfelgelee – Feigensenf 17,00