

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 – Avocado creme - 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 als Filet gebraten	27,00 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