

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind Manchego Käse geschabt – Trüffel Aioli	21,00
Weißer Spargel Salsa verde – Nußcreme	17,00
Ceviche von der Forelle Räucherfischcreme - Zitrusfrüchte	19,50

Suppen

Karotten-Ingwer-Kokoscremesuppe Prosciutto Chips	9,50
Basilikumschaumsuppe Garnelentatar	11,50
Bouillon vom Rindstafelspitz Gemüsejulienne Wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	8,50

Klassiker der Österreichischen Küche

Zwiebelrostbraten von der Beiried Grüne Bohnen im Speckmantel – Erdäpfelschmarrn	30,00
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienkartoffeln – Preiselbeeren	31,00
Gekochter Alt Wiener Tafelspitz Rahmspinat – geröstete Erdäpfeln - Bouillongemüse Apfelkren – Wiener Schnittlauchsauce	31,00
Geschmorte Backerl vom Iberico Schwein Glasiertes Rübengemüse - Grammel–Erdäpfelstampf Portweinreduktion	27,00
Gedeck	6,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten unserer Gerichte

Hauptgerichte

Lammrücken

Ratatouille – Polentaschnitte – Rosmarinjus 39,00

Filet vom Premium Rind 200 g

Mini Gemüse - Süsskartoffelcreme – grüne Pfeffersauce 45,00

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Selleriepüree – Walnuss Schupfnudeln - Wildpreiselbeeren
Wacholdersauce 41,50

Lachsforellenfilet

Zucchinispaghetti - Piperade 31,00

Spargel

Minikartoffeln – Sauce Hollandaise Espuma 22,00

mit Beinschinken oder San Daniele 50 g 28,00

Handgemachte Gnocci

Manchego Käse – Spargel - Weißweinschaum - Lauchöl 25,00

Fisch nach Tagesfang aus Franz Karrer's Aquakultur

Petersilienkartoffeln – Nussbutter
im Ganzen gebraten 28,00

als Filet gebraten 31,00

Desserts

Mascarpone mousse

Maronipüree – Beeren - Honigchips 12,00

Crème Brûlée von weißer Schokolade

Frische Beeren 11,50

Schokobrownie

Vanilleeis – Roter Coulis 12,50

Basilikum Panna Cotta

Mango-Passionsfrucht 12,50

Affinierte Käserese durch Österreich

Apfel- und roter Feigensenf 18,50

Zum Aperitif empfehlen wir

Glas Champagner Ayala Brut Majeur		17,00
Glas Con Tre Rose Spumante Extra Dry		5,50
Glas Prosecco Canella		6,50
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone)		9,50
Sarti Spritz (Sarti, Prosecco, Limette, Soda)		10,00
Motif Wermut White oder Rose	5cl	7,00
Hauscocktail (Blue Gin, Aperol, Sekt)		9,50
Sanbittèr Tonic		8,00
Crodino Rosso oder Biondo mit Soda		5,30

Weine aus der 0,75 l Flasche

Gemischter Satz Ehn, Langenlois / Kamptal	2024	1/8	5,50
Grüner Veltliner Steinfeder Holzapfel, Joching / Wachau	2024	1/8	5,50
Riesling Loibenberg, Federspiel Domäne Wachau, Dürnstein / Wachau	2024	1/8	6,00
Chardonnay Markowitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum	2023	1/8	6,00
Rose Cotes des Roses Grenache-Syrah-Cinsault Gerard Bertraud, Languedoc	2022	1/8	6,00
Zweigelt Unplugged Reeh, Andau / Neusiedlersee	2020	1/8	6,00
Blaufränkisch Hochberg Iglar, Deutschkreutz / Mittelburgenland	2020	1/8	6,00
Pinot Noir The Butcher Schwarz, Andau / Neusiedlersee	2022	1/8	6,00
Cuvee Kommende Mailberg Cab.-Sauvignon Merlot Malteser Ritterorden, Mailberg / Weinviertel	2019	1/8	7,50