

Vorspeisen

Sommerlicher Salat

Burrata – marinierte Tomaten – Kapern

Avocadocreme – Croutons 18,50

Carpaccio vom Rind

Curry Mayonnaise – Senf Balsamico – Honigvinaigrette – Pesto 22,50

Ceviche von der Lachsforelle

Amariollo-Chilli Marinade (*leicht scharf*) - Radieschen – Lachskaviar 22,50

Beefsteak á la Tatare 100g

Wachtelei – eingelegte Schalotten - Senfkaviar 24,50

Eierschwammerln á la Creme

Serviettenknödel 23,50

Hauptspeise 30,--

Suppen

Sellerie-Kokosschaumsuppe

Kräutercroutons 9,50

Rucolacremesuppe

Garnelentatar 12,50

Bouillon vom Rindstafelspitz

Gemüsejulienne

Wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel 9,50

Klassiker der Österreichischen Küche

Zwiebelrostbraten von der Beiried

Grüne Bohnen im Speckmantel – Erdäpfelschmarrn 31,--

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienkartoffeln – Preiselbeeren 32,--

Gekochter Alt Wiener Tafelspitz

Rahmspinat – geröstete Erdäpfeln - Bouillongemüse

Apfelkren – Wiener Schnittlauchsauce 33,50

Geschmortes Backerl vom Iberico Schwein

Sautierte Eierschwammerln – Kartoffel-Lauchcreme

Portweinjus 28,50

Hauptgerichte

Filet vom Premium Rind 200 g

Sautierte Eierschwammerln – wilder Brokkoli
Petersilien-Erdäpfelcreme – Portweinjus 47,--

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Shiimeji Pilze – Süßkartoffelpüree
Wacholdersauce - Wildpreiselbeeren 38,--

Lammrücken

Ratatouille – Gnocchi – Rosmarin Reduktion 40,50

Geschmortes Kalbsschulterscherzel

Cremiges Eierschwammerlrisotto – Madairajus 29,50

Handgemachte Eierschwammerlravioli

Pecorino – Trüffelschaum 25,--

Lachsforellenfilet

Zucchini – Piperade – gebratene Kartoffeln 32,--

Saiblingsfilet

Wakame – Tomatenrisoni – Sauce Hollandaise Espuma 31,--

Fisch nach Tagesfang aus Franz Karrer's Aquakultur

Petersilienkartoffeln – Nussbutter
im Ganzen gebraten 28,--
als Filet gebraten 31,--

Desserts

Tonkabohnen Panna Cotta

Mango - Passionsfrucht 12,50

Crème Brûlée von weißer Schokolade

Frische Beeren 11,50

Topfen – Mohn – Marille

12,50

Variation von der Callebaut Schokolade

14,50

Affinierte Käsereise durch Österreich

Apfel- und roter Feigensenf 18,50

Gedeck

6,50