

## Vorspeisen

<b>Burrata – Erdbeer – Gazpacho -- Spargelsalat</b>	18,50
<b>Gebeizte Lachsforelle</b> Fermentierter Kohlrabi – Buttermilch Dill - Forellenkaviar	22,50
<b>Beefsteak á la Tatare 100g</b> Wachtelei – eingelegte Schalotten - Senfkaviar	24,40

## Suppen

<b>Pastinaken-Kokosschaumsuppe</b> Prosciutto Chips	9,50
<b>Basilikumcremesuppe</b> Garnelentatar	12,50
<b>Bouillon vom Rindstafelspitz</b> Gemüsejulienne Wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	9,50

## Klassiker der Österreichischen Küche

<b>Zwiebelrostbraten von der Beiried</b> Grüne Bohnen im Speckmantel – Erdäpfelschmarrn	31,--
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> Petersilienkartoffeln – Preiselbeeren	32,--
<b>Gekochter Alt Wiener Tafelspitz</b> Rahmspinat – geröstete Erdäpfeln - Bouillongemüse Apfelkren – Wiener Schnittlauchsauce	33,50
<b>Geschmorte Backerl vom Iberico Schwein</b> Glasiertes Rübengemüse – Eierschwammerlravioli - Pecorino Portweinreduktion	28,50
<b>Gedeck</b>	6,50

## Hauptgerichte

<b>Filet vom Premium Rind 200 g</b> Spargelgemüse – Shimejipilze Laucherdäpfelcreme – getrüffelte Sauce Hollandaise	47,--
<b>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust</b> Shiitakepilze – Sellerie – Wacholdersauce Walnußschupfnudeln - Rauchmandel – Wildpreiselbeeren	38,--
<b>Maishendlbrust „Supreme“</b> Spargelrisotto – Madeirajus	28,50
<b>Forellenfilet</b> Spargel – Mandelcreme – Rhabarber Vinaigrette	31,--
<b>Spargel</b> Heurige Erdäpfeln – Sauce Hollandaise Espuma mit Beinschinken oder Prosciutto	23,-- 50 g 29,--
<b>Fisch nach Tagesfang aus Franz Karrer's Aquakultur</b> Petersilienkartoffeln – Nussbutter im Ganzen gebraten als Filet gebraten	28,-- 31,--

## Desserts

<b>Tonkabohnen Panna Cotta</b> Erdbeeren - Pistazien	12,50
<b>Crème Brûlée von weißer Schokolade</b> Frische Beeren	11,50
<b>Joghurtmousse</b> Eis - Marille	12,50
<b>Schokobrownie</b> Vanilleeis	12,50
<b>Affinierte Käsereise durch Österreich</b> Apfel- und roter Feigensenf	18,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten unserer Gerichte.