



MENÜ FISCH 89 €
MENÜ FLEISCH 99 €

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN WEIDERIND
SCHNITTLAUCHCREME | SRIRACHA MAYONNAISE
GEBEIZTER DOTTER | ROTE ZWIEBELMARMELADE
RÖSTZWIEBEL | EINGELEGTE ROTE ZWIEBEL
BUTTER | TOAST 23 €^{A.C.G.M.O}

BEEF TARTAR FROM LOCAL BEEF | CHIVE CREAM | SRIRACHA
MAYONNAISE | PICKLED YOLK | RED ONION JAM
FRIED ONIONS | PICKLED RED ONION | BUTTER | TOAST
ODER | OR

RÄUCHERLACHS MOUSSELINE | AVOCADO
TOMATE | YUZU GEL | TAPIOKA CHIP | SALATSAND
KROKETTE 19 €^{A.C.D}

SMOKED SALMON MOUSSELINE | AVOCADO | TOMATO
YUZU GEL | TAPIOKA CHIP | SALAD DUST | CROQUETTE

OFENFRISCHE PILZ TARTELETTE
MIT KÄSE GRATINIERT | STEINPILZMAYONNAISE
PILZCRUMBLE | SALATSAND | MANGO-RELISH
PILZSTAUB | PILZHIPPE 19 €^{A.C.G}

OVEN FRESH MUSHROOM TARTELET GRATINATED WITH
CHEESE PORCINI MUSHROOM | MAYONNAISE | MUSHROOM
CRUMBLE | MUSHROOM DUST | MUSHROOM HIP

KAROTTEN-CRÈME
GEMÜSE WAN TAN | CHILI ÖL 11 €^{A.G}
CARROTS CREAM SOUP | VEGETABLE WAN TAN

GEBRATENES ZANDERFILET MARINIERT MIT
ROTEN RÜBEN BELUGALINSEN | WURZELGEMÜSE
BEURRE BLANC | KRÄUTER ÖL 37 €^{A.D.G.O}

FRIED PIKE PERCH MARINATED WITH BEETROOT | BELUGA
LENTILS | ROOT VEGETABLES | BEURRE BLANC | HERB OIL
ODER | OR

ROSA GEBRATENES STEAK VON DER BEIRIED VOM
HEIMISCHEN RIND | KARTOFFELGRATIN | PORTWEIN-
SCHALOTTE | GEFLÄMMTER LAUCH | JUS 46 €^{C.G.O}

STEAK FROM THE SIRLOIN | PINK ROASTED LOCAL BEEF
POTATO GRATIN | PORT WINE SHALLOTS | FLAMED LEEK | JUS

ERDNUSSBUTTER PARFAIT | BEERENCREME
KOKOSGEL | CRUMBLE | HONIG HIPPE 12 €^{A.C.G}
PEANUT BUTTER PARFAIT WITH CINNAMON | BERRY CREAM
COCONUT GEL | CRUMBLE | HONEY HIP

ÖSTERREICHISCHE KÄSE - TRILOGIE
FRUCHTIGES CHUTNEY | BROT 13 €^{A.G}
AUSTRIAN CHEESE TRILOGY
FRUITS CHUTNEY | BREAD

GERÄUCHERTES ZIEGENKÄSEMOUSSE
ROTE RÜBENCREME | WALNUSS-KRÄUTER GRANOLA
APFEL CHUTNEY | BIRNEN CHIP | GARTEN PESTO 18 €^{E.G.M}
SMOKED GOAT CHEESE MOUSSE | BEETROOT CREAM | WALNUT - HERB
GRANOLA | APPLE CHUTNEY | PEAR CHIP | GARDEN PESTO

VEGGIE TATAR | MEDITERRANES GEMÜSE
SCHNITTLAUCHCREME | SRIRACHA MAYONNAISE | EINGELEGTE
RADIESCHEN | BUTTER | TOAST 21 €^{A.G.M}
VEGGIE TARTAR | MEDITERRANEAN VEGETABLES | CHIVE CREAM |
SRIRACHA MAYONNAISE | PICKLED RADISH | BUTTER | TOAST

ALTWIENER RINDSUPPENTOPF
FRITTATEN | RINDFLEISCH | WURZELGEMÜSE 12 €^{A.C.G.L}
VIENNESE SOUP POT | SLICED PANCAKE | BEEF | ROOT VEGETABLES

ROSA GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
IM KRÄUTERMANTEL | ERBSENPUREE | ZUCKERSCHOTEN
KARTOFFELBÄLLCHEN | RÖSTZWIEBEL | JUS 30 €^{A.C.G.O}
PINK FRIED MEDALLIONS FROM PORK FILLET IN HERB CRUST
PEAS PUREE | SNOW PEAS | POTATO BALLS | FRIED ONIONS | JUS

GEBRATENE MAISHUHNBRUST
GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE | MEDITERRANE GEMÜSECREME
GRILLGEMÜSE | TOMATEN ARANCINI | JUS 30 €^{A.C.G}
FRIED CORN CHICKEN BREAST FILLED WITH CREAM CHEESE
MEDITERRANEAN VEGETABLE CREAM | ROASTED VEGETABLES
TOMATO ARANCINI | JUS

WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALB
PETERSILIENKARTOFFELN | ZITRONE | PREISELBEEREN 33 €^{A.C.G}
"WIENER SCHNITZEL" BREADCRUMBED AND FRIED LOCAL
VEAL SCALLOP | PARSLEY POTATOES | LEMON | CRANBERRIES

GESCHMORTE RINDERBACKE | SELLERIEPUREE | BABY-
KAROTTEN | SCHNITTLAUCH ÖL | RÖSTZWIEBEL | JUS 36 €^{A.G.O.M}
BRAISED BEEF CHEEK | CELERY PUREE | BABY CARROTS
CHIVE OIL | FRIED ONIONS | JUS

TOFU - KOKOS REN DANG CURRY
EINGELEGTE ROTE ZWIEBEL | KORIANDER | JUNGZWIEBEL
CHILI | JOGHURTSAUCE | LIMETTEN | NORI CHIP 27 €^{D.E.G}
TOFU - COCONUT REN DANG CURRY | PICKLED RED ONION
CORIANDER | SPRING ONION | CHILI | YOGHURT SAUCE
LIME | NORI CHIP

SCHOKO BROWNIE | VANILLE - TONKABOHNNEN EIS
SALZ - KARAMELSAUCE 12 €^{A.C.G}
CHOCOLATE BROWNIE | VANILLA - TONKA BEAN ICE CREAM
SALTED CARAMEL SAUCE

WIENER TOPFEN TRAUM | BEERENSPIEGEL
HASELNUSSBRÖSEL | VANILLECREME | MINZE 12 €^{A.C.G.E}
VIENNESE CURD DREAM | BERRY | HAZELNUT CRUMBLE
VANILLA CREAM | MINT

JOGHURT - APFELMOUSSE | KROKANT
ERDBEERGEL | HONIGHIPPE | MINZE 12 €^{A.C.G}
YOGHURT - APPLE MOUSSE | BRITTLE
STRAWBERRY GEL | HONEY HIP | MINT