

## UNSERE APERITIV EMPFEHLUNGEN

### Stick to the Classics

#### Kir Royal

Haus-Sekt & Crème de Cassis..... 6,9

#### Hausgemachter Pfirsich Bellini

Haus-Sekt, Wodka & Pfirsichmark ..... 8,9

#### Gin Gimlet

Schüller Gin & Lime Juice Cordial..... 6,9

#### Pimm's No.1 Cup

Pimm's No.1, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Minze ..... 9,9

#### Gin-Tea & Fizz

Earl-Grey Infused Gin, Zitrone, Zuckersirup & Soda ..... 9,9

#### Carpano Antica Formula

„Der“ rote Wermuth aus Turin, mit Eis & Orangenzeste..... 6,5

#### Negroni

Campari, Carpano Antica Formula, Schüller Gin..... 11,9

### Kleine Sprudel Demi Bouteille 0,375l

#### Sekt

Rosé Reserve Brut, Bründlmayer, Kamptal, NV ..... 0,375l 31

#### Franciacorta

1927 Brut, Barone Pizzini, Lombardei, NV ..... 0,375l 28

#### Prosecco

Il Soller, Valdobbiadene Brut Superiore, Masuret, Veneto, NV ..... 0,375l 19

#### Champagner

Brut Majeur, Ayala, Champagne, NV ..... 0,375l 40

Brut Rosé, Ayala, Champagne, NV ..... 0,375l 49

Brut Réserve, Billecart-Salmon, Champagne, NV..... 0,375l 38

## TAGESEMPFEHLUNGEN

### Die Gerichte des Tages (nur solange der Vorrat reicht)

#### Baja Fisch Tacos

Maistortillas mit gebackenem Kabeljau, Cole Slaw & Salsa Verde ..... 20,9

#### Geröstete Hühnerleber

Mit cremiger Polenta & Majoransaftl ..... 17,9

#### Gedeckter Apfelkuchen

Mit Schlagobers..... 6,5

#### Zwetschkenknödel (Wartezeit 20 min.)

Mit Nougat, Rumzwetschken & Haselnussbröseln ..... **pro Stück** 7,9

### Die Steaks des Tages

Wir servieren alle Steaks mit cremigem Blattspinat & Pommes Frites.

#### Wagyu Flat Iron 220g

Aus dem Schulterstück. Sehr viel Geschmack..... 45,9

#### Rib Eye 300g

Der Klassiker mit dem Fettauge. Super aromatisch & unglaublich zart. .... 34,9

Alle Burger & Steaks werden Sous-Vide zubereitet & medium-rosa gebraten.

Die Garstufe kann nicht geändert werden. Vertrauen Sie den Profis.

## FRÜHHERBST

#### Roh gebeizte Forelle

Mit Zitrone, Tomatenrarityen & Basilikum – Ricottacreme

#### Fregola Sarda

Mit gegrilltem Octopus, knuspriger Chorizo & Chimichurri

medium-rosa gebratenes **Hirschrückensteak**

Mit cremiger Polenta, Kräutersalat & schwarzem Trüffel

#### Milchschokoladen-Crème brûlée

Mit Cassissorbet

Weinbegleitung 19,9 ..... 3 Gang 44,9

Weinbegleitung 26,9 ..... 4 Gang 54,9

## SNACKING & SHARING

### Zum Teilen & Naschen

#### 3x Aufstrich

geriebene Butter, Grammelschmalz mit Röstzwiebeln, spicy Guacamole ..... 4,5

#### Schwarzgeselchter Wurzelspeck

mit Gurkerl, Kren & Senf ..... 4,9

#### Eingelegte Kalamata Oliven VEGAN

mit Orangenzesten, Chili & Knoblauch ..... 2,5

#### Geröstete Mandeln VEGI

mit Rosmarin & Meersalz ..... 2,5

#### Lyonnaiser Terrine

Meisterterrinen von Bobosse aus Lyon ..... 9,9

#### Quinoa-Kimchi Salat VEGI

im Salatblatt mit Ziegenfrischkäse & Zitrone ..... 9,9

#### Pimentos de Padron VEGAN

mit Sauce Romesco, Mandarinenschale & Olivenöl ..... 9,9

#### Sardines Millésime

bretonische Jahrgangssardinen in verschiedenen Jahrgängen ..... 11,9

#### Austern Fines de Claire Marenne-Oléron No.2

À la nature ..... 3 Stück/6 Stück 11,9/21,9

Bloody Mary-Style ..... 3 Stück/6 Stück 13,5/23,5

#### Focaccia con Tomate VEGI

Gegrillte Focacciaschnitte mit Tomate, Knofi, Meersalz & dem ganz guten Olivenöl..... 5,5

## POMMES FRITTES

### dick geschnitten, 3fach frittiert

#### Natur

mit unserem hausgemachten Pommes Salz ..... 6,9

#### Orleans

mit Parmesan, Cajun Gewürzmischung & Päng-Päng Sauce ..... 8,9

#### Trüffel

mit Pecorino, Trüffel-Mayonnaise & frischem, schwarzem Trüffel ..... 9,9

## VORSPEISEN

### Perfekt gestartet

<b>Ein kleiner Blattsalat</b> <small>VEGI</small> mit Kräuter-Zitronen Vinaigrette & Croutons.....	6,9
<b>Eierschwammerl-Cremesuppe</b> <small>VEGI</small> mit Stundenei & Croutons.....	7,9
<b>Kräftige Rindssuppe</b> mit Wurzelgemüse Mit gebackenen Leberknödeln <b>oder</b> Grießnockerl.....	6,9
<b>Kokos-Passionsfrucht Ceviche</b> <small>GLUTENFREI</small> mit Kabeljau, Orangenfilets & Zuckerschoten .....	17,9
<b>Thunfisch-Tatar Sushi-Style</b> <small>GLUTENFREI</small> mit Ponzu-Jungzwiebelmarinade & Bonitoflocken .....	20,9
<b>Roh gebeizte Forelle</b> <small>GLUTENFREI</small> mit Tomatenraritäten & Basilikum – Ricottacreme .....	15,9
<b>Beef Tatar vom Filet</b> handgeschnitten & klassisch mariniert, mit gebuttertem Toastbrot .....	21,9

## SALAT & PASTA

### Zwischendurch oder als Hauptgang

<b>Caesar Salat</b> Romanasalatherzen mit klassischem Cäsarendressing Mit Croutons & frisch geriebenem Parmesan <small>VEGI</small> .....	<b>klein/groß</b> 10,9/15,9
Mit mariniertes, gezupfter Hühnerbrust.....	<b>klein/groß</b> 15,9/19,9
Mit gegrillten Jumbo Shrimps .....	<b>klein/groß</b> 18,9/24,9
<b>Ein Bunter Blattsalat mit Feigen</b> <small>VEGI GLUTENFREI</small> Johannisbeer-Balsamicodressing, Trauben, Ziegenfrischkäse & Walnüssen .....	18,9
<b>Fregola Sarda</b> Mit gegrilltem Octopus, Chorizo & Chimichurri.....	21,9
<b>Gochujang „Carbonara“</b> <small>VEGI SCHARF</small> Mit Chilicrunch, Parmesan,& Gochujang .....	15,9

## VON DORT & DA (#malwasanderes) zum Starten, für Zwischendurch oder Überhaupt

### Wagyu Cheeseburger

Mit hausgemachtem Brioche Bun & Beilagen Pommes Frites  
Medium-rosa gebratenes Putz Wagyu-Beef Patty, 3mal Käse & knuspriger Speck ..... 19,9

### New Meat Cheeseburger VEGI

Mit hausgemachtem Brioche Bun & Beilagen Pommes Frites  
Vegetarisches New Meat Patty & 3mal Käse ..... 21,9

### Korean Fried Chicken mit Erdnüssen, Oi-Kimchi & Mu-Rettich SCHARF GLUTENFREI

Mit ausgelöstem Maishendl Keulenfleisch ..... **klein/groß** 16,9/20,9

### Korean Fried Quorn® mit Erdnüssen, Oi-Kimchi & Mu-Rettich SCHARF VEGI GLUTENFREI

Mit Quorn® Filets (Vegi-„Huhn“ aus Mycoprotein) ..... **klein/groß** 16,9/20,9

### Falafel VEGAN

Mit Tomaten Cous-Cous Salat, eingelegtem Rettich & Hummus ..... **klein/groß** 12,9/17,9

### Päng-Päng Jumbo Shrimps GLUTENFREI

Mit Guacamole & blauen Maischips ..... **klein/groß** 18,9/24,9

## KÜCHENKLASSIKER (#mitabisserlTwist)

### Gebratener Spinat-Kaspressknödel VEGI

Mit buntem Blattsalat, Spiegelei & Parmesan ..... 18,9

### Ausgelöste Backendlkeulen

Maishendlkeulen mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl ..... 19,9

### Traunkirchner Mühlbach-Saibling

Mit gebutterten Schalenkartofferln ..... 24,9

### Zwiebelrostbraten 2.0 Medium-rosa gebratenes Beiriedsteak

Mit Zwiebelsauce, Senfgurke, Röstzwiebel & knusprige Kartoffel ..... 28,9

### Trüffel-Beuscherl Herz & Lunge vom Schwein

Mit gebratenem Serviettenknödel, schwarzem Trüffel & alten Essig ..... 18,9

### Gegrilltes Schweinskotelette

Am Knochen mit Pfefferrahmsauce & Pommes Frites ..... 22,9

### Hirschrückensteak Medium-rosa gebraten

Mit cremiger Polenta, Kräutersalat & schwarzem Trüffel ..... 29,9

## DAS BESTE ZUM SCHLUSS

### Dessert

<b>Apfel-Milchrahmstrudel</b> mit weißer Schokolade, Karamell & Vanilleeis .....	9,5
<b>Marillen-Buchtel</b> mit warmer Vanillecreme.....	9,5
<b>Milchschokoladen-Crème brûlée</b> <small>GLUTENFREI</small> mit Cassissorbet .....	8,5
<b>Baba au Rhum</b> mit Pistazien & Vanilleeis .....	8,5

### Mehlspeisen

<b>Mohntorte</b> <small>GLUTENFREI</small> mit Schlagobers & Schokosauce .....	6,5
<b>Marmor Guglhupf</b> mit Schlagobers.....	4,5
<b>Passionsfrucht-Tarte</b> mit Schlagobers & Topfeneis .....	6,5

### Eis & Sorbet

<b>Eis &amp; Sorbet vom Eisgreissler</b> Sorten laut Aushang & Verfügbarkeit .....	je Kugel 3
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Crumble & Schlagobers .....	11,9
<b>Eierlikörbecher</b> Stracciatellaeis mit Eierlikör, Schokocrumble & Schlagobers .....	11,9
<b>Eiskaffee</b> Vanille-, Butterkeks- & Karamelleis mit Schlagobers & Schokoknusper.....	11,9
<b>Affogato al caffè</b> Espresso mit 1 Kugel Eisgreissler Vanilleeis .....	6