

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)

Ofenfrischer Schweinsbraten im Reindl

Mit Semmelknödel & Kraut 18,9

Gerösteter Bröselkarfiol **SCHARF** **VEGI**

Mit Butterbröseln, Curry-Karfiolcreme & Haselnuss 20,9

Geschmorter Ofensellerie **VEGAN**

Mit Sellerie-Trüffelcreme, Kräutersalat & schwarzem Trüffel 19,9

STEAK DES TAGES

Wir servieren alle Steaks mit cremigem Blattspinat & Pommes Frites.

Wagyu Minutensteak 200g

Dünne Wagyuschnitte vom Putz aus Ohlsdorf, mit dem typischen, nussigen Aroma..... 34,9

Rib Eye 300g

Der Klassiker mit dem Fettauge. Super aromatisch & unglaublich zart 38,9

Alle Burger & Steaks werden Sous-Vide zubereitet & medium-rosa gebraten.
Die Garstufe kann nicht geändert werden.

HERBSTZEIT

Roh gebeizte Forelle **GLUTENFREI**

Mit Zitrone, Tomatenrarityen & Basilikum-Ricottacreme 15,9

Gegrillte Jakobsmuscheln

Mit Kürbis-Ingwercreme, Orange & Bittersalaten..... 28,9

medium-rosa gebratenes **Hirschrückensteak**

Mit cremiger Polenta, Kräutersalat & schwarzem Trüffel 35,9

Milchschokoladen-Crème brûlée **GLUTENFREI**

Mit Himbeersorbet 8,5

3 Gang ohne Jakobsmuschel 46,9

4 Gang 69,9

3 Gang Wein 19,9

4 Gang Wein 26,9

SNACKING & SHARING

ZUM TEILEN & NASCHEN

3x Aufstrich

Geriebene Butter, Grammelschmalz mit Röstzwiebeln, spicy Guacamole 4,5

Zweierlei Oliven **VEGAN**

Mild mariniert, mit Orangenzesten & Chili..... 5,5

Hausgemachter Labneh **VEGI**

Mit Zatar, Fladenbrot & dem ganz guten Olivenöl 9,9

Schwarzgeselchter Wurzelspeck

Mit Gurkerl, Kren & Senf 6,9

Lyonnaiser Terrine

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

Beer steamed Cajun Shrimps (in der Schale)

Gedämpfte Jumbo Shrimps in würziger Sauce..... 22,9

Sardines Milléssime

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

Pimentos de Padron **VEGAN**

Mit Muhamara, Granatapfelkernen & Walnuss 9,9

Focaccia con Tomate **VEGI**

Gegrillte Focacciaschnitte mit Tomate, Meersalz & dem ganz guten Olivenöl 6,5

Frische Austern Fines de Claire No.2

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

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

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 & schwarzem Trüffel 9,9

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise in EUR & inklusive der gesetzlichen MwSt.

VORSPEISEN

PERFEKT GESTARTET

Ein kleiner Blattsalat **VEGI**

Mit Kräuter-Zitronen Vinaigrette & Croutons 6,9

Kürbis-Cremesuppe **VEGI**

Mit Kernöl, Kürbiskernen & Croutons 7,9

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Mit gebackenen Leberknödeln **oder** Grießnockerl..... 6,9

Karamellierter Ziegenkäse **VEGI GLUTENFREI**

Mit Trauben-Quinoa Salat & eingelegten Kumquats 12,9

Knuspriger Grünkohl **VEGI**

Mit würziger Brokkoli-Topfen & Chili 11,9

Thunfisch-Tatar Sushi-Style **GLUTENFREI**

Mit Ponzu-Jungzwiebelmarinade & Bonitoflocken 20,9

Beef Tatar vom Filet

Handgeschnitten & klassisch mariniert, mit gebuttertem Toastbrot 21,9

ZWISCHENGANGERL

FÜR ZWISCHENDURCH ODER ALS HAUPTGANG

Caesar Salat Romanasalatherzen mit klassischem Cäsarendressing

Mit Croutons & frisch geriebenem Parmesan **klein / groß** 10,9 / 15,9

Mit mariniertes, gezupfter Hühnerbrust **klein / groß** 15,9 / 19,9

Mit gegrillten Jumbo Shrimps..... **klein / groß** 18,9 / 24,9

Fregola Sarda

Mit gegrilltem Octopus, Chorizo, Parmesan & Chimichurri 21,9

Gochujang „Carbonara“ **SCHARF VEGI**

Mit Chilicrunch, Parmesan, & Gochujang..... 15,9

72h Schweinebauch

Marinierter Schweinebauch mit Cole Slaw, Zitrus & Wasabimayo..... 21,9

VON DORT & DA (#MALWASANDERES)

Wagyu Cheeseburger

Mit hausgemachtem Brioche Bun & Beilagen Pommes Frites
Medium-rosa gebratenes Putz Wagyu-Beef Patty & 3mal Käse 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** 13,9 / 18,9

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 Backhendlkeulen

Maishendlkeulen mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl 19,9

Traunkirchner Mühlbach-Saibling

Mit gebutterten Schalenkartoffeln 24,9

Zwiebelrostbraten 2.0 Medium-rosa gebratenes Beiriedsteak

Mit Zwiebelsauce, Röstzwiebel & knusprigen Kartoffeln..... 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

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

DESSERT

Apfel-Milchrahmstrudel

mit weißer Schokolade, Karamell & Vanilleeis 9,5

Marillen-Buchtel

mit warmer Vanillecreme 9,5

Milchschokoladen-Crème brûlée GLUTENFREI

mit Himbeersorbet 8,5

Baba au Rhum

mit Pistazien & Vanilleeis 8,5

MEHLSPEISEN

Mohntorte GLUTENFREI

mit Schlagobers & Schokosauce 6,5

Marmor Guglhupf

mit Schlagobers 4,5

Passionsfrucht-Tarte

mit Schlagobers & Topfeneis 6,5

EIS & SORBET

Eis & Sorbet vom Eisgreissler

Sorten laut Aushang & Verfügbarkeit je Kugel 3

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Crumble & Schlagobers 11,9

Eierlikörbecher

Stracciatella Eis mit Eierlikör, Schokocrumble & Schlagobers 11,9

Eiskaffee

Vanille-, Butterkeks- & Karamelleis mit Schlagobers & Schokoknusper 11,9

Affogato al caffè

Espresso mit 1 Kugel Eisgreissler Vanilleeis 6