

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

immer solange der Vorrat reicht

DIE GERICHTE DES TAGES

Gegrillte Jakobsmuscheln

Mit rotem Karfiol Curry & Bittersalaten..... **klein / groß** 19,9 / 28,9

Beer steamed Cajun Shrimps (in der Schale)

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

Barbarie Entenbrust

Rosé gebraten, mit Blaukrautrisotto & Kohlsprossen-Orangen Salat..... 25,9

Geröstete Hendlleber

Mit cremiger Polenta & Majoransafterl 20,9

Fregola Sarda

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

Trüffel-Beuscherl Herz & Lunge vom Schwein

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

Geschmorter Ofensellerie **VEGAN**

Mit Sellerie-Trüffelcreme, Kräutersalat & schwarzem Trüffel 21,9

STEAK DES TAGES

Wir servieren unsere Steaks mit cremigem Blattspinat & Pommes Frites

Rib Eye 300g

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

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

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

Sardines Milléssime

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

Knuspriger Grünkohl **SCHARF VEGI GLUTENFREI**

Mit würzigem Gemüse-Topfen & Chili 8,9

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

Korea Town

Mit Kimchi, Miso-Mayonnaise & Spiegelei..... 11,9

HEIMISCHE KLASSIKER

(#MITABISSERLTWIST)

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** Grießnockel..... 6,9

Roh gebeizte Forelle **GLUTENFREI**

Mit Zitrone, Tomatenrarityen & Basilikum-Ricottacreme 15,9

Beef Tatar vom Filet

Handgeschnitten & klassisch mariniert, mit gebuttertem Toastbrot 21,9

3Stk. Grammelknöderl

Mit Kimchi-Rahmsauerkraut & Röstzwiebeln 15,9

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

Gegrilltes Schweinskotelette

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

VON DORT & DA

(#MALWASANDERES)

Karamellisierter Ziegenkäse **VEGI** **GLUTENFREI**

Mit Trauben-Quinoa Salat & eingelegten Kumquats 12,9

Pimentos de Padron **VEGAN**

Mit Muhamara, Granatapfelkernen & Walnuss 9,9

Thunfisch-Tatar Sushi-Style

Mit Ponzu-Jungzwiebelmarinade & Bonitoflocken 20,9

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

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

Knusprige 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

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

Ofenfrischer Schweinsbraten im Reindl

Mit Speckkraut & Semmelknödel..... 18,9

Gebackene, faschierte Hirschlaberl

Mit cremiger Polenta & Röstzwiebeln..... 20,9

Trüffel

Mit Pecorino, Trüffel-Mayonnaise & schwarzem Trüffel 9,9