

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

SNACKING & SHARING

ZUM TEILEN & NASCHEN

3x Aufstrich

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

Zweierlei Oliven **VEGAN**

Mit Orangenzesten & Chili, mit Zitrone & Knoblauch..... 5,5

Hausgemachter Labneh **VEGI**

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

Kräuterschwein

Kalter Schweinsschopf mit Kräuter, dünn aufgeschnitten 6,9

Lyonnaiser Terrine

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

Sardines Milléssime

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

Focaccia con Tomate **VEGI**

Gegrillte Focaccia Schnitte mit Tomate, Meersalz & dem ganz guten Olivenöl..... 8,5

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

(#MITABISSLTWT)

Ein kleiner Blattsalat **VEGI**

Mit Kräuter-Zitronen Vinaigrette & Croutons 6,9

Tomaten-Cremesuppe **VEGAN**

Mit Basilikumöl & Schwarzbrot..... 7,9

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

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

Beef Tatar vom Filet

Handgeschnitten & klassisch mariniert, mit gebuttertem Toastbrot 21,9

3 Stück Grammelknöderl

Mit Kimchi-Rahmsauerkraut & Röstzwiebeln 16,9

Gebratener Spinat-Kaspressknödel **VEGI**

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

Cordon Bleu vom Schwein

Mit Traunkirchner Raclette & Beinschinken mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl..... 22,9

Ausgelöste Backendlkeulen

Maishendlkeulen mit Knusperpanier, mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl 21,9

Traunkirchner Mühlbach-Saibling **GLUTENFREI**

Im Ganzen gebraten, mit gebutterten Schalenkartoffeln..... 24,9

Rib Eye Steak 300g

mit cremigem Blattspinat & Pommes Frites 38,9

Zwiebelrostbraten 2.0 Medium-rosa gebratenes Beiriedsteak

Mit Zwiebelsauce, Röstzwiebel & knusprigen Kartoffeln..... 28,9

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

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.

VON DORT & DA

(#MALWASANDERES)

Karamellierter Ziegenkäse VEGI GLUTENFREI

Mit Trauben-Quinoa Salat & Birne..... 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

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

Die Garstufe kann nicht geändert werden.

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.

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

DESSERT

Apfel-Milchrahmstrudel

Mit weißer Schokolade, Karamell & Zimteis 9,5

Marillen-Buchtel

Mit Marillenmarmelade & 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

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