

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 immer solange der Vorrat reicht

Miesmuscheln mit Gorgonzola

Miesmuscheln in einer leichten Weißwein-Gorgonzola Sauce 16,9

Octopus Fregola Sarda

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

Rosa gebratener Lammrücken

Mit cremigem Risotto & Granatapfel 28,9

Hochrippensteak Dry Aged vom Galloway Rind 400g

Für 1 bis 2 Personen, mit Pommes Frites & cremigem Blattspinat 45,9

Grobe Mangaliza Bratwurst

Mit Erdäpfelpüree & Bratensaftl..... 17,9

Geschmorter Ofensellerie VEGAN

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

„Der, dessen Name nicht genannt werden darf“ im Hemd GLUTENFREI

Schoko-Mandel Kuchen mit Schokoladensauce & Schlagobers 5,9

Schoko Walnuss Brownie

Mit karamellisierten Walnüssen, Karamell Eis & Praliné 7,9

Topfen-Nougat Knödel (2 Stück)

Mit Butter-Nussbrösel & Beerenragout..... 11,9

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.

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

Crispy-Sushi Roll **VEGI**

Frittierte Sushirolle mit gegrilltem Paprika & Edamame, mit Cole Slaw & Mayo 14,9

Gegrillter Brokkoli-Spargel **VEGI**

Mit Gorgonzola-Mascarpone Hollandaise & gepufftem Buchweizen..... 9,9

24h Kräuterschwein

Schweinsschopf mit frischen Kräutern gegart, dünn aufgeschnitten, mit Gurkerl & Senf 8,9

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.3

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

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.

HEIMISCHE KLASSIKER

(#MITABISSERLTWIST)

Ein kleiner Blattsalat **VEGI**

Mit Kräuter-Zitronen Vinaigrette & Croutons 6,9

Cremiger Mais-Chowder (Cremesuppe)

Mit Chorizo & 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 pikantem Kimchi-Rahmsauerkraut 16,9

Gebratener Spinat-Kaspressknödel **VEGI**

Mit buntem Blattsalat, Spiegelei & Parmesan 19,9

Gebackene Hirschlaberl

Mit cremiger Polenta & Schmorzwiebelsauce 21,9

Cordon Bleu vom Schwein

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

Ausgelöste Backhendlkeulen

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

Traunkirchner Mühlbach-Saibling **GLUTENFREI**

Im Ganzen gebraten, mit gebutterten Schalenkartoffeln 26,9

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)

Karamellisierter 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