

UNSERE APERITIF 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

Pat Nat

Grüner Veltliner, Hager, Kamptal, 2022 0,375l 25

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

Sparkling Tea

White Sparkling, Alkoholfrei, Acala, Litauen, NV 0,33l 12

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

Schwarzes Renkerl

Schwarzgeräucherter Mühlviertler Wurzelspeck, mit Gurkerl, Senf & Kren 8,9

Zweierlei Oliven VEGAN

Mit Orangenzenen & Chili, mit Zitrone & Knoblauch 6,9

Hausgemachter Labneh VEGI

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

Crispy-Sushi Roll VEGI

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

Gegrillter Brokkoli-Spargel VEGI

Mit Gorgonzola-Mascarpone Hollandaise & gepufftem Buchweizen 9,9

Sardines Milléssime

Bretonische Jahrgangssardinen in verschiedenen Jahrgängen 11,9

Chiabatta con Tomate VEGI

Getoastete Chiabatta 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 VEGAN

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

Orleans VEGI

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

(#MITABISSELTWIST)

Ein kleiner Blattsalat VEGI

Mit Kräuter-Zitronen Vinaigrette & Croutons 6,9

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Mit gebackenen Leberknödln **oder** Grießnockerl **oder** Milzschnitte 6,9

Beef Tatar vom Filet

Handgeschnitten & klassisch mariniert, mit gebuttertem Bäckertoast 21,9

2 Stück Hascheeknödel MEDIUM SCHARF

Mit pikantem Kimchi-Rahmsauerkraut 16,9

Grobe Mangaliza Bratwurst

Mit Erdäpfel-Grammelpüree & Bratensaftl 17,9

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

Im Ganzen gebraten, mit gebutterten Schalenkartofferln 26,9

Rib Eye Steak vom Angus Rind 300g *

Mit Portwein Perlzwiebel, Pommes Frites & cremigem Blattspinat 38,9

Zwiebelrostbraten 2.0 Medium-rosa gebratenes Beiriedsteak vom Angus Rind*

Mit Zwiebelsauce, Röstzwiebel & knusprigen Kartofferln 28,9

*Alle Burger & Steaks werden für den optimalen Geschmack 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

Mit Trauben-Quinoa Salat & Johannisbeer 12,9

Pimentos de Padron VEGAN

Mit Muhamara, Granatapfelkernen & Walnuss 9,9

Thunfisch-Tatar Sushi-Style

Mit Ponzu-Jungzwiebelmarinade & Bonitoflocken..... 20,9

Octopus Fregola Sarda

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

Korean Fried Chicken SCHARF / Korean Fried Quorn® VEGI SCHARF

mit Erdnüssen, Oi-Kimchi & Mu-Rettich..... klein / groß 16,9 / 20,9

Bang-Bang Jumbo Shrimps

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

Caesar Salat (Olivenöl, Sardellen, Knoblauch, Parmesan, Ei)

Speisekammer Salat (Olivenöl, Passionsfrucht, Honig, Ingwer)

SOLO mit Croutons & Tomaten klein / groß 10,9 / 15,9

Mit mariniertem, gezupfter Hühnerbrust (kalt) klein / groß 15,9 / 19,9

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

Wagyu Cheeseburger* / New Meat Cheeseburger VEGI

Mit hausgemachtem Brioche Bun & Beilagen Pommes Frites

Medium-rosa gebratenes Ohlsdorfer Wagyu-Beef Patty & 3mal Käse 21,9

Vegetarisches Redefine® New Meat Patty & 3mal Käse 21,9

Buffalo Fried Chicken Waffel SCHARF / Buffalo Fried Quorn® Waffel SCHARF

Knuspriges Hendl / Quorn® auf einer süßen Waffel mit Sellerie & Blue Cheese 22,9

Knusprige Falafel VEGAN

Mit Tomaten Cous-Cous Salat, eingelegtem Rettich & Hummus klein / groß 13,9 / 19,9

*Alle Burger & Steaks werden für den optimalen Geschmack 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 & Vanilleeis 9,5

Marillen-Buchtel

Mit Marillenmarmelade & Vanillecreme 9,5

Milchschorle-Crème brûlée

Mit Himbeersorbet 8,5

Baba au Rhum

Mit Pistazien & Vanilleeis 8,5

MEHLSPEISEN

Mohntorte

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

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.