

SACHEN ZUM NASCHEN

GEDECK

- Brot & Butter für Zwei** Sauerteigbrot & verschiedene Butter 7,9
- Zweierlei Oliven** **VEGAN** mit Orangenzesten & Chili, mit Zitrone & Knoblauch 6,9
- Schwarzgeräucherter Wurzelspeck** mit Fächergurkerl, Senf & Kren 6,9
- Gebäck** Das Körberl mit Handsemmel, Laugenweckerl, Kornspitz **pro Stück** 2,50

SNACK & SHARE

- Pimentos de Padron** **VEGAN** mit Muhamara, Granatapfel & Walnuss 11,9
- Fladenbrot** **VEGI** mit hausgemachtem Labneh & eingelegten Eierschwammerln 14,9
- Corn Ribs** **VEGI** „Maiskolben-Ripperl“ mit Miso, Guachjillo Chili & Limettensalz 9,9
- Sardines Milléssime** Bretonische Jahrgangssardinen in verschiedenen Jahrgängen 11,9
- Unsere Empfehlung: Ein Glas **Sherry Fino Tradition**, Bodegas Tradition **8 cl** 8,9

OYSTERS & SUCH

Marennnes-Oleron 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
- Thai-Style **3 Stück / 6 Stück** 13,5 / 23,5

POMMES FRITES

- À la Nature** mit unserem hausgemachten Pommes Salz **VEGAN** 6,9
- Orleans** mit Parmesan, Cajun Gewürzmischung & Bang-Bang Sauce **VEGI** 8,9
- Italiano** mit Parmesan, getrockneter Tomate & Basilikum-Mayo **VEGI** 8,9
- Korea Town** mit Kimchi, Miso-Mayonnaise, Koriander & Spiegelei 11,9

AUS ALLER WELT (#MALWASANDERES)

Karamellisierte Ziegenkäse **VEGI**

Mit Quinoa Salat, Trauben & Johannisbeer 12,9

Thunfisch-Tatar Sushi-Style

Mit Ponzu-Jungzwiebelmarinade, Wasabi & Sriracha 20,9

Miesmuscheln mit Gorgonzola

Muscheln in einer leichten Weißwein-Gorgonzolasauce & Ciabatta 17,9

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

Speisekammer Salat (Olivenöl, Passionsfrucht, Honig, Ingwer) **VEGI**

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

Mit mariniertes, gezupfte Hühnerbrust (kalt) **klein / groß** 15,9 / 19,9

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

Der Cheeseburger mit Pommes

Wagyu-Beef, medium-rosa gebraten* (keine Änderungen möglich) 21,9

Redefine® New Meat **VEGI** 21,9

Baja Fisch Tacos (3Stk.)

Maistortilla mit knusprigen Kabeljaufilets, Salsa Verde & Cole Slaw 21,9

Bang-Bang Jumbo Shrimps

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

Oktopus Fregola Sarda

Mit gegrilltem Oktopus, Chorizo, Parmesan & Chimichurri 24,9

Korean Fried Chicken **SCHARF**

Mit Erdnüssen, Oi-Kimchi & Mu-Rettich **klein / groß** 16,9 / 20,9

Knusprige Falafel **VEGAN**

Mit pikantem Tomaten Cous-Cous Salat, 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.

HEIMISCHE KLASSIKER (#MITABISSLERLTWIST)

Ein kleiner, bunter Blattsalat **VEGI**

Mit Kräuter-Zitronen Vinaigrette, Tomate, Gurke & Croutons 6,9

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Mit gebackenen Leberknödel **oder** Grießnockerl 6,9

Beef Tatar vom Filet

Handgeschnitten & mariniert nach Art des Hauses, mit gebuttertem Bäckertoast 21,9

Sauer mariniertes Roastbeef

Mit Ei, Radieschen & rotem Zwiebel 19,9

Gebratener Spinat-Kaspressknödel **VEGI**

Mit buntem Blattsalat, Spiegelei & Parmesan 19,9

Original-Wienerschnitzel

Kalbsrückenschnitzerl mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren 27,9

Cordon Bleu vom Schwein

Mit Traunkirchner Raclette & Karree Speck, 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 Schalenkartoffeln 26,9

Zwiebelrostbraten 2.0 * medium-rosa gebratenes Beiried Steak vom Angus Rind

Mit Zwiebelsauce, Röstzwiebel & knusprigen Kartoffeln 28,9

*Alle Burger & Steaks werden für den optimalen Geschmack Sous-Vide zubereitet & medium-rosa gebraten.

*Die Garstufe kann nicht geändert werden.

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

DESSERT

Apfel-Milchrahmstrudel mit weißer Schokolade, Karamell & Vanilleeis	9,5
Marillen-Buchtel mit Marillenmarmelade & Vanillecreme	9,5
Milchschokoladen-Crème brûlée mit Himbeersorbet	8,5
Baba au Rhum mit Pistazie, Schlagobers & Vanilleeis	8,9

MEHLSPEISEN

Mohntorte mit Schlagobers & Schokoladensauce	6,5
Schoko Mandel Brownie mit karamellisierten Mandeln, Malaga Eis & Praliné	8,9
Passionsfrucht-Tarte mit Schlagobers & Joghurt	6,5

EIS & SORBET

Eis & Sorbet vom Eisgreissler Sorten laut Aushang & Verfügbarkeit.....	je Kuglerl 3
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Crumble & Schlagobers	11,9
Eierlikörbecher Stracciatella Eis mit Eierlikör, Crumble & Schlagobers	11,9
Eiskaffee Vanille-, Cookie- & Karamelleis mit Schlagobers & Schokoknusper	11,9

FLÜSSIGES DESSERT

Affogato al Caffè Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	6
Chardonnay, etc. Beerenauslese, Kracher, Neusiedlersee, 2020	Glas 1/16l 4,0
Espresso Martini Vodka, Mokkalikör, Espresso	10,9
Zirbenschknaps oder Nussknaps aus eigener Produktion.....	zcl 3,9