

Menü M32 89,-

Weinbegleitung 35,-

Gebeiztes Tafelstück vom Rind auf Senfmayonnaise dunklem Crostini und Rindersaftschinken 17,-

2015 Riesling vom gelben Löss
Josef Ehmoser, Wagram 5,20

Frühlingskräutercremesuppe 8,-

2016 Grüner Sauvignon Blanc Bergdistl
Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark 5,80

Alpenlachs mit geschmortem Safran-Chinakohl 28,-

2015 Grüner Veltliner Bergdistl Smaragd
Tegernseerhof, Unterloiben, Wachau 6,20

Kalbsfilet mit Apfel und Spitzmorcheln in Cognacjus 38,-

2013 Merlot Rotundo,
Gottschuly-Grassl, Carnuntum 6,80

Dessert (11,-) oder Variation von gereiftem Käse 14,-

Champagner
Chartogne-Taillet brut 12,90

Fischmenü 89,-

Weinbegleitung 30,-

Heringssalat Labskaus M32 16,-

2015 Grüner Veltliner Velue
Johannes Zillinger, Weinviertel 5,20

Creemesuppe von der geräucherten Reinanke mit Fischers Räucherfischknödel 8,-

2015 Chardonnay
Alois Lageder, Südtirol 5,80

Rücken Loin vom Skrei mit Pimientos und Bohnen 28,-

2015 Grüner Veltliner Bergdistl Smaragd
Tegernseerhof, Unterloiben, Wachau 6,20

Branzinoilet „Wildfang“ mit Frühlingszwiebel und Räucherzwiebelconfit 32,-

2011 Macon-Milly AC, Clos du Four
Héritiers des Comtes Lafon, Milly 8,20

Dessert (11,-) oder Variation von gereiftem Käse 14,-

2010 Beerenauslese, Heinz Velich,
Burgenland 5,50

Vorspeisen

Bärlauch und Blunznstrudel mit Ziegenkäsecreme	16,-
Vogersalat mit geräucherter Forelle und gebackenem Bio-Ei	16,-
Marinierter Gebirgseesaibling mit Senfgurke, Kaviar und Lardo	17,-
Vegi: Spargel-Erdbeer Salat	16,-
Rüben in Balsamico mariniert mit Burratino	16,-

Hauptspeisen

Pikante Tintenfischpasta mit Junglauch und Koriander	28,-
Chili-Limettenlachs mit Garnele im Bananenblatt	28,-
Wienerschnitzel vom Kalb mit Butter-Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	23,-
Scheibe vom Rinderfilet und – backerl mit Rotweinschalotten	38,-
Sattel vom Milchlamm mit eingelegtem Knoblauch Flower Sprout	36,-

Dazu servieren wir

Mediterranes Gemüse mit Rosmarin und Oliven 4,-	Bunter Blattsalat 4,-
Spargelgemüse und Radieschen 4,-	Kartoffelgratin 4,-
Fregola Sarda 4,-	Grünspargel mit Radieschen 4,-
Spinat und Mönchsbart mit Mandeln 4,-	Walnusspaunzn 4,-
Geschmortes Wurzelgemüse 4,-	Rosmarin-Polenta 4,-

Gedeck € 3,00

*Wir bitten keine Änderungen beim Menü vorzunehmen
*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können

Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben in Euro