

Snacks

Spanische Oliven €2,80
Spanish Olives

Hausgemachtes Brot (A) €2,50
Homemade Bread

Charcuterie Platte, Wiesenberger Salami, Rohschinken 8 Monate gereift, geräucherte Hirsche von Vulcano (A) €13,90
Charcuterie Plate, Wiesenberger Salami, Vulcano 8 months aged pancetta, Vulcano smoked deer with pickles, almonds and toasted bread

Vorspeise

Österreichischer Grünschimmelkäse, Chicoree-Birnen-Tarte, Walnüsse (A,G,H) €10,90
Austrian green cheese and pear tart, chicory and walnuts

Carpaccio vom Österreichischen Kalb, Thunfisch Mousse, Kapernbeeren, gesalzene Zitrone (D,G)
Austrian veal carpaccio, tunna mouse, caper berries, salted lemon €12,90

Gebeizter Lachs mit Zwetschkenschnaps, Senfkaviar, Meerrettich, Blinis (M,G,A) €12,90
Plum schnaps cured salmon, mustard, caviar, horseradisch, blinis

Quinoa Salat ,wilde Brokkoli Orangen, Avokado, Granatapfel, Pistazien (H) €9,90
Quinoa salad, sprouting broccoli, orange, avocado, pomegranate, pistaccio

Erbstücktomaten, kandierte Oliven, komprimierte Wassermelone, Burrata, (G) €10,90
Heirloom tomato, candied olives, compressed water melon, Burrata

Für unser täglich frisches, veganes Gericht

und bei Allergien fragen Sie

bitte einen unserer Servicemitarbeiter



Hauptspeise

Gegrillter Spargel, Zwiebel-Granola, langsam gekochtes Ei, Sauce Hollandaise (C,G) €18,90
Grilled asparagus, onion granola, slow cooked egg, hollandaise sauce

Kritharaki mit Garnelen und Calamari, Zucchini, Parmesan, Tomaten und Frische Kräuter(A,B,G)
€20,90

Kritharaki with prawns und calamari, courgettes, parmesan, tomato and fresh herbs

Ribeye Steak vom Holstein-Friesian Rind, Zeller-Kartoffelgratin, Nesselpüree, Sakura Kresse und
Confit-Tomaten (G)€26,90

Holstein Friesian Ribeye steak, celeriac potato gratin, nettle pure, sakura cress and confit tomatoes

Wiener Schnitzel vom Schwein, Baby-Kartoffeln, Gurken, Sardellen (A,C,D,G) €14,90

Viennese pork schnitzel, baby potatoes, cucumber, anchovies

Barbarie Entenbrust, Orangepüree, Entenleber, Petersilienwurzel, Fisolen (G,L) €23,90

Barbary duck breast, burnt orange puree, duck liver, parsley roots, long beans

Dessert

Bitter-Schokoladen-Tarte, Pastinaken Eis (A,G) €9,90

Bitter chocolate tart, parsnip ice cream

Weißer Schokolade Pudding, Grenadine, Rhabarber, gepuffte Reis Streusel (A,G) €8,90

White chocolate custard, rhubarb, grenadine and puffed rice crumble

Für unser täglich frisches, veganes Gericht

und bei Allergien fragen Sie

bitte einen unserer Servicemitarbeiter



Für unser täglich frisches, veganes Gericht

und bei Allergien fragen Sie

bitte einen unserer Servicemitarbeiter

Für unser täglich frisches, veganes Gericht

und bei Allergien fragen Sie

bitte einen unserer Servicemitarbeiter