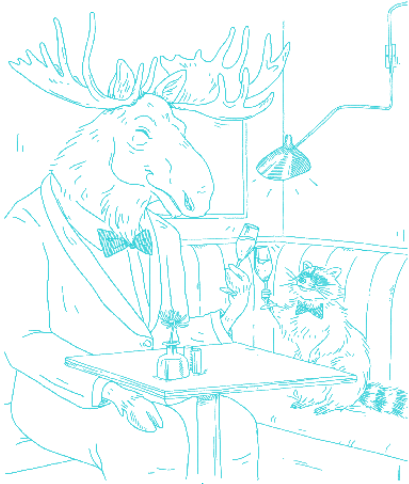


SPEISEKARTE

11:00 BIS 23:00 UHR
KÜCHENSCHLUSS 22:30 UHR



SALATE

RED GODDESS SALAD € 14,00
Granatapfel, Rotkraut, rote Rübe,
roter Paprika, Edamame

CAESAR SALAD € 26,00
Römer Salat, Maishendlbrust, Grana

SALATHERZEN € 24,00
Trüffel, Yuzu Marinade,
knuspriger Kürbis, Teigtasche

WILDER BROKKOLI € 21,00
Geröstete Pistazien, gebackene Burrata

HERBST SALAT € 16,00
Roter Chicoree, geröstete Maroni &
Pilze, Babypinat-Dressing

VORSPEISEN

JAPANISCHE HAMACHI MAKRELE € 26,00
Sashimi, Kürbis-Ingwer-Crème, Feige

BEEF TATAR
Kapern-Butter, gebackener Ei-Dotter, Toast
klein 90g € 21,00
groß 150g € 28,00

MELANZANI-ROLLE € 18,00
Granatapfelkerne, rote Rübe,
Petersilie, griechisches Joghurt

GEBRATENE GÄNSELEBER € 29,00
Linsenragout, Rohschinken &
Portwein-Balsamico-Glace

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE € 14,00
Orange, Kardamom

TOM YAM GUNG € 13,00
klare, scharfe Suppe mit
Gemüse und Garnele

EINE MAHLZEIT OHNE DESSERT
IST EINFACH NICHT VOLLSTÄNDIG:
IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE
SÜSSES AUS DER HAUSEIGENEN
PÂTISSERIE.

UNSERE SERVICE-MITARBEITER-
INNEN INFORMIEREN SIE
GERNE ÜBER TAGESAKTUELLE
EMPFEHLUNGEN.

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL € 35,00
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl

CHATEAUBRIAND 450G € 95,00
Für 2 Personen, Wartezeit ca 30 Min

STEAK VOM RINDERFILET € 38,00
Beilagen
- Trüffel-Pommes-Frites € 12,50
- klassische Pommes-Frites € 10,00
- gebratene Babykarotten € 13,00
- überbackenes Kartoffel- Käse-Püree € 11,00
- feurige Pfeffersauce € 6,00
- grüner Blattsalat mit Maroni €10,00
- Mini Erdäpfeln mit Rosmarin € 9,00

MOULES FRITES
Sauce Rouille. Pommes-Frites
klein € 19,00
gross € 26,00

CREMIGE TAGLIATELLE € 31,00
Kräuterseitlinge, karamellisierte
Zwiebel, geröstete Pistazien

**ROSA GEBRATENE
FLUGENTENBRUST** € 33,00
Orangenfilet, Feigen-Sauce, Brokkoli-Püree

TRIO VOM KARFIOL € 26,00
Mini Karfiol, marinierter Karfiol,
Karfiol-Creme

LANGUSTE € 38,00
mit Sauce-Hollandaise überbacken

PILZ GULASCH € 29,00
Serviettenknödel, Petersilien-Majoran-Öl

DESSERTS

PISTAZIEN-TOPFENKNÖDEL € 14,00
Mandarinenkompott

GRANATAPFEL-TIRAMISU € 13,00

MOHN-POWIDL-EIS € 12,00
karamellisierte Ananas

NOUGAT MOUSSE € 15,00
Krokant Chip, Birnen-Ragout

SNACKS

LOBSTER BRIOCHE € 19,00
Japanische Mayonnaise,
Kohlrabiwürfel, Limette

JAHRGANGSSARDINEN € 15,00
Gebäck nach Wahl

SACHER WÜRSTL € 13,00
Senf, Kren, Bio Handsemmel

MARINIERTE OLIVEN € 9,00

SCHNITZEL SEMMEL € 16,00
schwarze Knoblauch-Mayonnaise

LACHS RILLETTES € 23,00
Gebäck nach Wahl

TAPENADE CROSTINI € 12,00
Olivenpaste auf geröstetem Baguette

BAGUETTE MIT ZIEGENKÄSE € 14,00

**TERIYAKI LEMONGRASS
CHICKEN SANDWICH** € 17,00

Couvert mit frischem Gebäck von der
Bio Bäckerei Öfferl und Olivenöl oder
hausgemachten Aufstrichen.

€ 5,20/Person

Speisen & Getränke inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

UNSERE LIEFERANTEN

Rindfleisch Wiesbauer Gourmet
Fleisch und Wurstwaren Windisch
Fisch Eisvogel
Sardinen R&S Gourmet
Meeresfrüchte Eishken Estate
Brot und Gebäck Bio Bäckerei Öfferl

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

Eine Karte mit detaillierten Angaben der
Allergene in unseren Gerichten erhalten Sie
gerne von unseren Service-MitarbeiterInnen.

GERNE KÖNNEN SIE UNSERE
HAUSGEMACHTEN KUCHEN & TORTEN
SOWIE BROT UND GEBÄCK VON DER
BIO BÄCKEREI ÖFFERL MITNEHMEN
UND ZU HAUSE GENIEßEN.

KÜCHENCHEF FLORIAN OSWALD
UND SEIN TEAM WÜNSCHEN
IHNEN GUTEN APPETIT.