



FINE DINING MENU

Amuse Gueule

Thunfisch | Avocado | Chicorée | Balsamico

tuna | avocado | chicory | basil

A, B, G

Schwarzwurzel | Trüffel | Knödel

black salsify | truffle | dumplings

A, C, G

Wolfsbarsch | Topinambur Creme | Tannenhonig | Karotte

sea bass | Jerusalem artichoke cream | fir tree honey | carrots

D, G

Hirschrücken | Kohlsprossen | Preiselbeer Krusteln

saddle of venison | brussels sprouts | cranberry

A, C, G

Lebkuchenparfait | Orangensauce

ginger bread cake parfait | orange cream

A, C, E, F, G, H

3 Gänge | 3 courses 60

4 Gänge | 4 courses 70

À LA CARTE

Kräutersalat Gemüse Chia Samen Garnelen herb salad vegetables chia seeds prawns B, G	16
gratinierter Ziegenkäse Quitten Chili goat cheese au gratin quinces chili A, G	13
Forellen Carpaccio Rote Rüben Senfgurken Erbsen trout carpaccio beetroot gherkin pickled peas D, G, M	17
Beef Tatar Grüner Pfeffer Wachtelei Toast beef tatar green pepper quail egg toast A, C, D, G, M	18
Rindersuppe Frittaten Gemüse Fleisch beef consommé sliced pancakes vegetables meat A, C, G, L	7
Rote Rüben Suppe Kerbelnockerl Kren beetroot soup chervil dumplings horseradish C, G, L	7
Risotto Radicchio Portwein Gorgonzola risotto radicchio port wine gorgonzola cheese G	15
Vongole Linguine Jungzwiebel Basilikum vongole linguine spring onions basil A, C, G, O, R	21
Adlerfisch schwarzes Risotto Spinat Tomaten meagre black risotto spinach tomatoes D, G	29
Maishuhn Erdnuss-Chilli Fisolen Kartoffel corn chicken peanut-chilli green beans potatoes A, G, H, O, L, E	23
Duroc Schwein Datteln Wirsing Chorizo Duroc pork dates savoy cabbage chorizo G	27
Rinderfilet Süßkartoffelpüree Chicorée beef steak mashed sweet potatoes chicory G, L, O	29

Rinderfilet Süßkartoffelpüree Chicorée beef steak mashed sweet potatoes chicory G, L, O	29
Lamm Stelze geschmort Brioche Wurzelgemüse Portweinschalotten braised stilt of lamb brioche root vegetables port wine shallots A, C, G, L, O	27
Schokoladenkuchen Kumquat Preiselbeeren chocolate cake kumquat cranberries A, C, G, H, O	11
Palatschinken Marille viennese pan cake apricot A, C, G, O	12
Sorbet Früchte sorbet fruits	9
Käseteller cheese variation G, H, M	14



REFRESHING DRINKS

Vöslauer Mineralwasser still prickelnd 0.33 l Mineral water natural sparkling 0.33 l	3,5
Vöslauer Mineralwasser still prickelnd 0.75 l Mineral water natural sparkling 0.75 l	7
Rauch Fruchtsäfte 0.2 l	4
Naturtrüber Apfelsaft 0.25 l Cloudy apple juice 0.25 l	4
Coca Cola, light, zero 0.33 l	4
Fanta, Sprite 0.33 l	4
Soda Zitron 0.25 l	3
Soda Zitron 0.5 l	4,5
Bründlmayer Sekt, Brut 0.1 l	9
Aperol Spritzer 0.25 l	6,5
Aperol Sprizz (& Prosecco) 0.25 l	7,5

Stiegl Pils 0.33 l	4,5
Trumer Pils Flasche 0.33 l	4,5
Heineken Flasche 0.33 l	5
Clausthaler Alkoholfrei 0.33 l	5,5

COFFEE & TEE

Espresso	3,5
Doppelter Espresso double espresso	4,5
Verlängerter espresso light	4
Melange light espresso with milk and foam	4
Cappuccino double espresso with milk and foam	4,5

FINE WINES

Weißwein | white wine

2017 Gemischter Satz, Christ, Wien	5,9
2016 Riesling, Topf, Kamptal, DAC	6,5
2012 Pinot Gris, Domäne Müller, West Steiermark	7,9
2017 Sauvignon Blanc, Wriss, Gamlitz	6,9
2015 Chardonnay, Leithaberg, Martin Pasler	6,9

Rotwein | red wine

2015 Blaufränkisch Classic, Reumann, Mittelburgenland	6,5
2015 Zweigelt, Kollwenz, Föllikberg, Burgenland	6,9
2011 Cuvee Rosso e Nero(ZW, BF, CS, ME, SL) Pöckl, Burgenland	15
2009 Castra Ruba, Via Diagonalis, Bulgarien	8

