



LUNCH | FINE DINING | LOUNGE

at eight



---

## FINE DINING MENU

---

### Vorspeisen | Starters

#### Gratinierter Ziegenkäse | Gewürztraminer | Krusteln

goat cheese au gratin | Gewürztraminer | croquettes 13  
A, G

#### Gebeizter Saibling | Bergpfeffer-Panna Cotta |

#### Brunnenkresse | Pumpernickel

pickled char | mountain pepper-panna cotta |  
watercress | pumpernickel 17,5  
D, G, M

#### Prosciutto di Cinta | eingelegtes Gemüse | Büffel Ricotta

Prosciutto di Cinta | pickled vegetables | buffalo ricotta 18,5  
G

#### Thunfisch | schwarze Sesam-Creme |

#### Mango-Avocado Tartar | Bergamotte

tuna | black sesame-cream | mango-avocado tartare | bergamot 18,5  
D, F, L, M, N

#### Rinder Tartar | Grammelbutter | Trüffelkartoffeln | Meaux Senf

beef tataré | greave butter | truffle-potatoes | Meaux mustard 19,5  
A, C, D, G, ;

### Suppen | Soups

#### Maiscremesuppe | Tamarillo

corn cream soup | tamarillo 8,5  
G

#### Lauch Velouté | Wurzelspeck

leek velouté | Austrian smoked bacon 8,5  
A, G, L

#### Hummer Bisque | hausgemachte Ravioli

lobster bisque | homemade ravioli 14  
A, B, C, G, L, O



---

## À LA CARTE

---

### Zwischengerichte | Entremets

- Tortelloni | Spinat-Tomaten-Füllung | Kräuterbutter**  
tortelloni | spinach-tomato-filling | herb butter 13  
A, C, G
- Sepia Taglierini | Hummer im eigenen Sud**  
sepia taglierini | lobster à la nage 26  
A, B, C, G, O

### Hauptspeisen | Main Courses

- Gekochter Karfiol | Chili-Schokoladen Sauce**  
boiled cauliflower | chili-chocolate sauce 15  
G, H
- Seezunge im Ganzen gebraten | Roter Camargue Reis |  
Zitronen-Kapern Butter**  
sole roasted as a whole | red Camargue rice | lemon-caper butter 34  
D, G
- Donaulachs (Huchen) | Speck-Artischocken Sud |  
Coco-Bohne | Oliven Tapenade**  
danube salmon (Huchen) | bacon-artichoke brew |  
broad bean | olive tapenade 29  
D, G, O
- Lamm Rogan Josh | Urkarotte | Safran Couscous**  
lamb Rogan josh | violet carrot | saffron couscous 27  
G, L, O
- Gebratenes und geschmortes Kalb | Sellerie | Pilze | Trüffelcreme**  
roasted and braised veal | celery | mushroom | truffle cream 29  
G, L, O
- Rinderfilet | Süßkartoffeln | Wurzelgemüse**  
beef tenderloin | sweet potatoes | root vegetables 34  
G



---

## À LA CARTE

---

### Wiener Klassiker | Viennese Classics

**Rindsuppe / beef consommé**

**Gemüse | gekochter Tafelspitz | Frittaten oder Leberknödel**

vegetables | boiled beef | sliced pancakes or liver dumpling

7,5

A, C, G, L

**Gulaschsuppe**

goulash soup

12

A, G, L

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Erdäpfel Vogerlsalat**

Viennese veal escalope | potato lamb`s lettuce

24

A, C, G

**Apfelstrudel | Obers | Vanilleeis**

apple strudel | whipped cream | vanilla ice cream

10,5

A, C, G, H

**Palatschinken | Marillen Marmelade**

Austrian pancake | apricot jam

12

A, C, G, O

### Nachspeisen | Desserts

**Schokoladenkuchen | Balsamico-Brombeeren | Passionsfrucht**

chocolate cake | balsamic-blackberries | passion fruit

12

A, C, G, H, O

**Ahorn Crème Brûlée | Birne | Walnusseis**

maple crème brûlée | pear | walnut ice cream

12

C, E, G, H

**Käse von Jumi**

cheese variation by Jumi

*Schlossberger alt (Hartkäse), Blaus Himi (Blauschimmelkäse), Roschtix*

*(Rotschmierkäse), La Bouse (Weisschimmelkäse), Dr 13 (Harter Schafkäse), Fessli*

14

G, H, M



---

## REFRESHING DRINKS

---

<b>Vöslauer Mineralwasser still   prickelnd 0.33 l</b>	
Mineral water natural   sparkling 0.33 l	3,5
<b>Vöslauer Mineralwasser still   prickelnd 0.75 l</b>	
Mineral water natural   sparkling 0.75 l	7
Rauch Fruchtsäfte 0.2 l	4
<b>Naturtrüber Apfelsaft 0.25 l</b>	4
Cloudy apple juice 0.25 l	
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

---

<b>Espresso</b>	3,5
<b>Doppelter Espresso</b>   double espresso	4,5
<b>Verlängerter</b>   espresso light	4
<b>Melange</b>   light espresso with milk and foam	4
<b>Cappuccino</b>   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, Kollwentz, Föllikberg, Burgenland	6,9
2011 Cuvee Rosso e Nero( ZW, BF, CS, ME, SL ) Pöckl, Burgenland	15
2009 Castra Ruba, Via Diagonalis, Bulgarien	8

#### AUFLISTUNG ALLERGENE | LIST OF ALLERGENS

- A Gluten | Glutenhaltiges Getreide
- B Crustaceans | Krebstiere
- C Eggs | Eier
- D Fish | Fische
- E Peanunts | Erdnüsse
- F Soybeans | Sojabohnen
- G Milk | Milch
- H Nuts | Schalenfrüchte
- L Celery | Sellerie
- M Mustard | Senf
- N Sesame | Sesamsamen
- O Sulphur dioxide | Schwefeldioxid und Sulphite
- P Lupin | Lupine
- R Molluscs | Weichtiere

Sehr geehrter Gast, bitte informieren Sie uns über etwaige Speiseunverträglichkeiten oder Allergien. Vielen Dank!

Dear guest, please consult your waiter in case of any intolerances or allergies. Thank you!