



À LA CARTE

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

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

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	
<i>Schlossberger alt (Hartkäse), Blaus s Himi (Blauschimmelkäse), Roschtix (Rotschmierkäse), La Bouse (Weisschimmelkäse), Dr 13 (Harter Schafkäse), Fessli</i>	14
G, H, M	

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	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

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, 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 | Glutenthaltiges Getreide
- B Crustaceans | Krebstiere
- C Eggs | Eier
- D Fish | Fische
- E Peanuts | 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!