

## WILLKOMMEN!

Wir sind immer auf der Suche nach den besten Produkten und bei deren Zubereitung sehr darauf bedacht, den Eigengeschmack in den Vordergrund zu stellen. Die Zutaten der jeweiligen Speisen beziehen wir – bis auf ein paar Ausnahmen – ausschließlich aus Österreich.

Mit bestem Gruß,  
Küchenchef –  
Peter Hiebaum

### • VORSPEISEN •

#### Vitello Tonnato (Sous-vide)

Kalb • Thunfisch • Kapern  
Euro 14,50

G

#### Beef Tatare

Senf-Aioli • Pilze • Vogelbeeren •  
schwarze Nüsse  
Klein (120 g): Euro 14,90  
Groß (200g): Euro 19,90

G/C/M/A/D

#### Geräucherte Entenbrust

Rotkraut • Eierschwammerl  
Euro 15,50

D/G

#### Kürbisterrine

Frischkäse • Frisee  
Euro 10,90

G/A/H

#### Vogerlsalat

gekochtes Ei • Kernöl • mit/ohne Speck  
Euro 6,50/ 5,90

A/C/G/D/M

#### Blattsalat

Olivenöl • **weiBer** Balsamico  
Euro 4,90

### • SUPPEN •

#### Rindsuppe

Gemüse • Schnittlauch • Frittaten oder  
Leberknödel  
Euro 4,90  
L/G/A/C

#### Kürbiscremesuppe

Euro 6,50  
G/L

#### Cremige Fische

Garnelen • Jakobsmuschel • Gemüse •  
Safran  
Euro 12,50/18,90

## HAUPTSPEISEN •

#### Grillteller aiola-style

Rinderfilet rosa • Jaga's Käsekrainer • gegrillte  
Lammkrone • Gemüse • gerösteter Topinamburflan  
Euro 29,00

L/C/O/G/B

#### Filetsteak (200g)

Pastinaken • Junglauch • Kürbis-Marmelade  
Euro 32,00

G/O/L

#### Maishuhnbrust

Petersil-Kartoffelpüree • Rahmgemüse  
Euro 17,60

G

#### Lammkrone in Kräutermantel

Maiscreme • Schwarzwurzeln  
Euro 28,90

G/M/L/O

#### Seesaiblingsfilet

Trüffelnudeln • Cima di rapa (Stängelkohl)  
Euro 23,50

A/B/C/D/G/L/O

#### Loup de mer (Wolfsbarsch)

Bohnen • Linsen • Peterwurzeln •  
Weinblätter

Euro 19,50

D/G/M/O

#### Steinpilzrisotto

mit/ohne Jakobsmuscheln (3 Stück)  
Euro 19,80/13,80

L/G/B

#### Handgemachte Cannelloni

• Kürbis • gebackener Ricotta  
Euro 15,50

A/G/C

#### Eierschwammerlgulasch

• Semmelschnitte • Sauerrahm  
Euro 13,50

A

### • DESSERTS •

#### Flüssiges Schokoküchlein

Feigen • Quitten  
Euro 9,30

A/G/C

#### Powidltascherl

Maroni • Karamellparfait • Holunderröster  
Euro 8,90

A/G/C/H

#### Mascarpone - Sturm

Rote & weiße Weintrauben  
Euro 7,50

A/C/G/P

#### Sorbet des Tages

mit/ohne Prosecco  
Euro 6,50/4,50

#### Käsevariation

Frisch vom Bauernmarkt  
Euro 13,90

G

Gedeck: 3,50 €

(Brot & hausgemachte Aufstriche)

