

Eröffnendes

Cremant Brut	0,1l	5.50
Birnen-Waldmeister-Bellini	0,2l	8
Wermut & Tonic	0,2l	8
Burschik's Wermuth / Tonic / Gurke		
Earl's Gin Tonic	0,2l	9
Earl Grey infused Gin / Rose Tonic		
Monkey Mule	0,2l	9
Ginger Beer / Vodka / Limettensaft		
Negroni	0,2l	9
Gin / Campari / Wermuth		



Vertrautes

Kräftige Rindsuppe knuspriger Leberknödel	5
Tagessuppe	5
Warme Kalbszunge Bearnaise-Schaum / Rettich / Buchweizen	11
Beefsteak Tatar Gebeizter Dotter / Frischkäse / ungarischer Chili / Toast	14
Handgezupfte Krautfleckerl  Bergkäse / Quitte / Kümmel	12
Reisfleisch vom Höfleiner Reh Paprika / Asmonte / Häuptlsalat	13
Wiener Schnitzel von der Fledermaus Der saftigste Teil vom Schweineschlegel Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren	14
Alt Wiener Backfleisch Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren	18
Ofenfrisches Martinigansl Maroni-Erdäpfelroulade / Zweigeltrotkraut / Bratapfel	25



Überraschendes

Genießen Sie gemeinsam in

6 Gängen

Euro 59 pro Person
tischweise möglich

Abends Brot, Butter & Gedeck 2.90

Ausgesuchtes



Hummer Bisque Rote Wildgarnele / Fenchel	9
Knusprige Milzschnitte Grüner Apfel / fermentiertes Chili-Kraut	9
Schwarze Makrele Limetten-Erdäpfelcreme / Blutampfer / Erdbeerstaub	13
Simmentaler Rollmops Aal / Miso / alter Gouda / Salz-Nektarine / Röstzwiebel	15
Atlantik Wolfsbarsch Melanzani / Junglauch / Artischocke	24
Graupenrisotto  Rote Rübe / Ofenkürbis / Österkron / Kren	14
Hausgemachte Asmonte-Dotterravioli  Gebratene Pilze / Petersilie	17
Rosa gebratenes Rehnüsschen Haselnuss / Schwarzwurzel / Quitte / Schwammerlpalatschinke	25
48 Stunden geschmortes Kalbswangerl Topinambur / wilder Brokkoli / Gremolata	23



Gegrilltes vom Jasper-Holzkohlegrill

Portobello-Pilz 		14
Ratatouille / Feta / Kräuter		
Entrecôtedeckel 200 g	Iberico Schwein	24
Kokos Ponzu / Koriander / Oshinko / Herbsttrompete		
XO-Burger	Alte Kuh	17
Cheddar / Chilimayo / Grillparadeiser / Röstzwiebel		
Filetsteak 230g	Simmentaler Rind	29
Rib Eye Steak 300g		26

Sides & Sauces

Rosmarin Erdäpfel	Ochsenmark Gemüse
Hauspommes	zweierlei Artischocke
	Gemischter Blattsalat
	je 4
Miso- Kräuterbutter	Sauce Bearnaise
Kokos - Ponzu	Schwarze Essenz
	je 2.50

Alte Kuh - XO Beef
Ausgesuchte, mindestens 10 jährige Österreichische
Milchkühe reifen wir am Knochen. Durch die
typische Gelbfärbung des Fettes, sowie der Reifung
entsteht der intensiv-nussige Geschmack.



Simmentaler Kalbin
Bestes Fleisch von heimischen Rindern ist bereit für
den großen Auftritt, ausgewählte Teile von der
Simmentaler Kalbin, weiblichen Rindern von ca. 24
Monaten, werden für Sie zubereitet

Abschließendes

Eiskalt Sorbet & Eis mit Vanillepofese	8
Creme Brûlée Blutorange / Nougat	9
Mürbe Apfelschnitte Sturmsorbet / Rahm	9
DreiKäseHoch Trüffelhonig / Feigensenf	13

