



GUTEN ABEND
GOOD EVENING

VORSPEISE | STARTER

BEEF TATAR | BEEF TARTARE
Parmesan | Basilikumöl | Hausgemachte Brioche
parmesan | basil oil | homemade brioche
A, C, F, G, M
28

VITELLO TONNATO
Kalb | Thunfischcrème | Kapern | Tomate
veal | tuna cream | capers | tomatoe
C, D, M
24

SEESAIBLING CEVICHE | ARCTIC CHAR CEVICHE
Purple Curry | Physalis | Paprika | Spinat
purple curry | physalis | paprika | spinach
A, D, L, M
26

FALAFEL TATAR | FALAFEL TARTARE
Viola Kartoffel | Tomate | Petersilie | Sumac | Romana Salat | Pita
viola potato | tomato | parsley | sumac | romaine lettuce | pita
A
24

SPRING SALAD | SPRING SALAD
Baby Karotte | Jungzwiebel | Patisson Kürbis | Radieschen
baby carrot | spring onion | patisserie squash | radish
20

SUPPE | SOUP

CONSOMME VOM RIND | BEEF CONSOMME
Pilzbrot
Mushroom bread
A, C, G, O
18

KRUSTENTIER BISQUE | CRUSTACEAN BISQUE
Hummer | Fenchel
Lobster | Fennel
B, D, G,
18

HAUPTSPEISE | MAIN COURSE

RINDERFILET | BEEF FILLET
Knoblauch Emulsion | Austernpilz | Schalotte | Mangold
garlic emulsion | oyster mushroom | shallot | chard
O
48

RINDERFILET IM MENÜ 10€ AUFPREIS |
BEEF FILLET IN THE MENU 10€ EXTRA CHARGE

KALBSFILET | VEAL FILLET
Basilikum Risotto | Champignon
basil risotto | mushroom
G, O
42

SCHWEINEBAUCH SOUS VIDE | PORK BELLY SOUS VIDE
Karotte | Pfirsich | Portweinjus
carrot | peach | port wine jus
G, O
35

WOLFSBARSCH | SEA BASS
Edamame | Avocado | Sauerampfer | Limetten Sauce
Edamame | Avocado | Sorrel | Lime Sauce
D, G, O
36

HEILBUTT POCHIERT | POACHED HALIBUT
Basilikum | Rharbarer
basil | rhubarb
G, O
36

MELANZANI GESCHMORT | BRAISED EGGPLANT
Paprika | Linsen | Minze
Peppers | Lentils | Mint
G, O
28

ÖSTERREICHISCHER KLASSIKER | AUSTRIAN SOUL FOOD

SCHNITZEL VOM KALB | VEAL SCHNITZEL
Petersilienkartoffeln
Parsley Potatoes
A, C, G
38

NACHSPEISE | DESSERT

**DREIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS |
HOMEMADE SORBET VARIATION**
13

VEILCHEN | VIOLET
Mascarpone | weiße Schokolade | Vanille | Heidelbeere
mascarpone | white chocolate | vanilla | blueberry
C, F, G, O
19

AMARETTO MOUSSE | AMARETTO MOUSSE
Nougat | Banane | Mandelhippe
nougat | banana | almond hip
A, C, F, G, H
19

KÄSEVARIATION | CHEESE VARIATION
Manchego | Pecorino | Brebis | Schwarze Nuss | Birne
Manchego | Pecorino | Brebis | Black Walnut | Pear
G, H
18



HIER KÖNNEN SIE MIT **MELIÁREWARDS** PUNKTEN ZAHLEN
Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption.

250🌀 = 1€/🇺🇸

ALLERGENEKENNZEICHNUNG
WIR KENNZEICHNEN UNSERE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN,
DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN
WIE FOLGT. BITTE INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITER ABER GERNE
IM VORFELD ÜBER ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN.

ALLERGEN INFORMATION
INGREDIENTS IN OUR DISHES WISH MY CAUSE ALLERGIES ARE MARKED
AS FOLLOWED. IN CASE YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES
PLEASE INFORM OUR STAFF ACCORDANTLY.

A GLUTENHALTIGES GETREIDE | GLUTEN
B KREBS & KRUSTENTIERE | CRUSTACEANS
C EI | EGG
D FISCH | FISH
E ERDNUSS | PEANUT
F SOJA | SOY
G MILCH & LAKTOSE | MILK & LACTOSE

H SCHALENFRÜCHTE | NUTS
L SELLERIE | CELERY
M SENF | MUSTARD
N SESAM | SESAME
O SULFITE | SULFITE
P LUPINEN | LUPINE
R WEICHTIERE | MOLLUSCS

ALLE PREISE SIND IN € UND INKLUDIEREN DIE MWST
GEDECK 4.50 € PRO PERSON

ALL PRICES ARE IN € AND INCLUDE VAT
COVER CHARGE 4.50 € PER PERSON