# Vorspeisen

Melanzani | Crumble | Lakritz
VEGAN | A F H L O
12

Blattsalate | karamellisierte Walnüsse | Birnen | Ziegenkäsecrumble
A G H L M
14

Vitello | eingelegte Herbstpilze | confierte Feigen
A C D G L M O
20

Geflämmter Lauch | Erdnuss | Miso | Zitrone
VEGAN | E F L M O
12

Rote-Rüben-Tatar | Topfen | Kren | Erdäpfeltoast
A G L O
16

Spinatsalat | Trüffel | Sesam
VEGAN | A H M N O
14

Gemüseessenz | Miso | Kaspressknödel
A C E G L
14

S7

*Wir erlauben uns für unser Gedeck (Joseph Brot, Butter oder vegane Alternative, Stoffserviette und ein freundliches Lächeln) 3,5 pro Person zu verrechnen.*
*Bitte gib uns vorab Bescheid, falls du separat zahlen möchtest.*
*Ab 8 Personen stellen wir andernfalls nur Tischrechnungen aus. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

*Allergene gemäß Codex-Empfehlung: A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere*

# Hauptspeisen

Gegrillte Salatherzen | Salsa verde | Pilz-Gyros
A G M
19

Ganze Camus-Artischocke | diverse Dips | getoastetes Schwarzbrot
VEGAN | A F L M O
19

Geschmorter Hokkaidokürbis | Sanddorn | Estragon
A F G L M O
18

Hausgemachte grüne Gnocchi | Paradeiser | Stracciatella
A C G L
25
*DAZU Rosa gebratene Rinderfiletspitzen von der Kalbin (120 g) - 15*

Seesaiblingsfilet | grünes Gemüse | Heurige | Kaviar-Beurre-blanc
D G L O
32

Kalbskotelett (300 g) | Erdäpfelmillefeuille | Spinat | Pfeffersauce
G L O
48

# Desserts

Grand-Cru-Schokoladenmousse | Haselnuss | Kokos
VEGAN | F H
14

Soft baked cheesecake | Zwetschgen | Joghurt
A C F G H
12

Millefeuille | Vanille | Birne
A C G H
12