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
DAZU gebeiztes Saiblingsfilet - 8
D

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

suppe mit sinn

Von jeder verkauften Gemüseessenz geht 1€ als Spende an die Tafel Österreich und kommt damit armutsbetroffenen Menschen zugute

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

Ausgewählter Käse | Feigen- & Senfchutney | Brot
A G M
12