Vorspeisen

Sellerie-Tarte | Zwiebelperlen | weiße Sauce | Trüffel
A C G H L N
14

Grünkohlsalat | Dijonsenf | Fenchel-Crumble
VEGAN | A H M N O
14

Vitello | Birne | Buchweizen | Kräutersalat
A L
20

Topinambur | Haselnuss | grüner Apfel
VEGAN | L H
12
DAZU gebeiztes Saiblingsfilet - 8
D

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

Sellerie-Cremesuppe | Dashi | gebackene Pilzpraline
A C G L
14

Gemüseessenz | Miso | Tapioka
VEGAN | A F
14

suppe mit sinn

Von jeder verkauften Suppe oder Essenz 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

Spitzkraut | Senf | Verjus | Erdäpfel
VEGAN | G L O
18

Glasierte Karfiol | Spaghetti all Chitarra | Trüffel
A C G H L
19

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

Cassoulet | Coco de Paimpol | Spitzpaprika | Erdfrüchte
VEGAN | A L
19
DAZU gebratene Seesaiblingsfilet (150 g) | Kaviar-Beurre-blanc - 15
D G L O

Kalbskotelett (300 g) | Schwarzwurzel | Trüffel | Spinat
G L O
48

Desserts

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

Crème brûlée | Vanille
C G
9

Soft baked cheesecake | Spekulatius | Birne
A C F G H
12

Maroni Vermicelles | eingelegte Kirschen | Zimt
A C G H
12

Dessert der Woche
9

Geeistes
je Kugel 2

Trüffelkäse “La Bouse” von Jumi | Feigen- & Senfchutney | Brot
A G M
12