

# VEGETARISCH & VEGAN

## VORHER / STARTER

HAUSGEMACHTER KIMCHI,  
SÜSSKARTOFFEL & BITTERSCHOKOLADE, VEGAN  
*homemade kimchi – sweet potato – dark chocolate, vegan*

14

ZWEIERLEI ZIEGENKÄSE,  
PFIRSICH & WILDKRÄUTER  
*two types of goat cheese – peach – wild herbs*

19

## SUPPE / SOUP

VEGANE GEKÜHLTE MELONENSUPPE,  
GURKE & BASILIKUM  
*vegan chilled melon soup – cucumber – basil*

9

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

MIT COUSCOUS GEFÜLLTER SPITZPAPRIKA,  
CASHEW-CREME, VEGAN  
*stuffed bell pepper vegan – couscous – cashew cream*

20

EIERSCHWAMMERL RAVIOLI,  
KIRSCHPARADEISER & BABYSPINAT, VEGAN  
*vegan chantarelle ravioli – cherry tomatoes – baby spinach*

20

ZIEGENKÄSE-ROSMARIN QUICHE,  
PARADEISER, ZWIEBEL & CHICORÉE  
*goats cheese-rosemary quiche – tomatoes – onion – chicory*

19

GRATINIERTE ZUCCHINI-TARTE,  
SAURE HOLUNDERBEEREN  
*gratinated zucchini tarte – pickled elder berries*

19

POPCORN RISOTTO, ROGGENSAUERTEIG  
*popcorn risotto – rye-sour dough*

19

## COUVERT

Für unser Couvert mit unserem hausgemachten Bio-Sauerteigbrot,  
eigenem Bio-Olivenöl aus Pilion (Griechenland) und Aufstrich  
verrechnen wir € 3,9 pro Person.

# FISCH & FLEISCH / FISH & MEAT

## VORHER / STARTER

CARPACCIO VOM ÖSTERR. BIO-SIMMENTALER RIND,  
ARTISCHOCKE, EIERSCHWAMMERL & ESTRAGON

*organic Austrian Simmentaler beef carpaccio – artichoke – chanterelles – tarragon*

19

GEBEIZTES LACHSFORELLENTARTAR VOM "GUT DORNAU",  
RADIESCHEN, BUTTERMILCH, DILL & SPECK-CRUMBLE

*stained salmon trout tartar from "GUT DORNAU" – radish – buttermilk – dill – bacon crumble*

19

## SUPPE / SOUP

CREMIGE PAPRIKA-KAROTTEN SUPPE,  
RÄUCHERFORELLE

*creamy bell pepper & carrot soup – smoked trout*

9

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

UNSERE BOUILLABASSE VON HEIMISCHEN FISCHEN,  
KAVIAR-ROUILLE, BIO-BAGUETTE, PARADEISERSUD & PARMESAN

*our bouillabaisse made from Austrian fish – caviar-rouille –*

*organic baguette – tomato broth – parmesan*

28

FLUSSWELS VOM "GUT DORNAU" IN PERGAMENT GEGART,  
ZUCCHINI, ERBSENSCHOTEN, ERDÄPFEL & HAUSGEMACHTES FOCACCIA

*catfish from "GUT DORNAU" poached in parchment paper –*

*zucchini – sugar snap peas – potatoes & homemade foccacia*

32

IN BUTTERSCHMALZ GEBACKENES WIENER SCHNITZEL  
VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALB,  
ERDÄPFEL-VOGERL-SALAT & PREISELBEEREN

*„Wiener Schnitzel“ from organic Austrian veal fried in clarified butter –*

*potato-lamb's lettuce salad – lingonberries*

33

TAGLIATA GEGRILLT VOM ÖSTERR. BIO-SIMMENTALER RIND,  
CREMIGE ZITRONENPOLENTA & FISOLEN

*tagliata from organic Austrian Simmentaler beef – creamy lemon polenta – string beans*

38

TOMAHAWK GEGRILLT VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-SCHWEIN,  
QUINOA, FENCHEL & MANGOLD

*tomahawk from organic Austrian pork – quinoa – fennel – swiss chard*

32

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhältst du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise in EURO, Inkl. MwSt.

*For all information regarding ingredients and allergens of all our dishes  
you will receive from our lovely service staff, please get in touch! All prices in euro, incl. taxes.*

# DESSERT

## PFIRSICH ROT-WEISS-GELB

weiße Schokolade aus dem Weinviertel  
*PEACH RED-WHITE-YELLOW – white local chocolate*

12

## ERDNUSS-SCHOKO TARTE

Holundereis  
*PEANUT-CHOCOLATE TARTE – elderflower ice cream*

12

## FEIGENCARPACCIO

Sauerampfer Sorbet – Brombeere  
*FIG CARPACCIO – sorrel sorbet – blackberry*

12

## GINI SGROPPINO

Zitronensorbet – Prosecco – Salonplafond Citrus Gin – hausgemachter Limoncello  
*GINI SGROPPINO – lemon sorbet – prosecco – Salonplafond citrus gin – homemade limoncello*

8

## KÄSEVARIATION VON JUMI

Hanfmutschli (Kuh – Halbhart – 4 Wochen+) –  
Léotine (Ziege – Weich – Weisseschimmel – Monate 2+) –  
Le Béle (Schaf – Halbhart – Blauschimmel – 12 Monate) –  
Cironé (Kuh – Hart – 20 Monate+) –  
Hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot

## VARIATION OF CHEESE FROM JUMI

*hanfmutschli (cow – half-hard – 4 weeks+) –  
léotine (goat – soft – white mold – month 2+) –  
le béle – (sheep – half-hard – blue cheese – 12 month) –  
cironé – (cow – hard – 20 month+) –  
homemade organic sour dough bread*

19

# **AFTER DINNER DRINKS**

## **CRÈME BRÛLÉE**

Vodka – Licor 43 – Karamellsirup – Obers – Eierlikör  
12,5

## **TIRAMISU**

Havana Club 3 Años – Kaffeelikör – Espresso  
12,5

## **ESPRESSO MARTINI**

Vodka – Kahlúa Likör – Espresso  
12,5

## **NAMERETTO SOUR** ALKOHOLFREI

Rebels Amaretto Alternative – Orange – Zitrone – Schaumsirup  
10,5

## **SALONPLAFOND GIN**

Tonic Lobster – Fever Tree medit. – Fentimans indian  
13,5

## **CHOCOLATE RUM FASHIONED**

Zacapa 23 Rum – Chocolate Bitters  
13,5

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise in EURO, Inkl. MwSt.

*For all information regarding ingredients and allergens of all our dishes  
you will receive from our lovely service staff, please get in touch! All prices in euro, incl. taxes.*