

VEGETARISCH & VEGAN

VORHER / STARTER

IN OLIVENÖL & KRÄUTERN MARINIRTER BIO-SCHAFFRISCHKÄSE,
TRAUBEN, RIESLING VINAIGRETTE & HONIG ESPUMA

*organic sheep cheese marinated in olive oil & herbs – grapes –
Riesling vinaigrette – honey espuma*

17

UNSER VEGANES "WURZELWERK", PASTINAKE, RETTICH, KAROTTE,
CHIOGGA RÜBE & WASSERMELONENRADIESCHEN

our vegan roots – parsnip – radish – carrot – chioffa beet – watermelon radishes

18

SUPPE / SOUP

VEGANE KAREMELLISIERTE KARFIOLSUPPE &
FERMENTIERTE ZWETSCHKE

vegan caramelized cauliflower soup – fermented plum

10

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

GEGRILLTES SPITZKRAUT MIT SOJA CREME,
CHILI-ÖL & BROMBEERE, VEGAN

roasted pointed cabbage – soy cream – chili oil – blackberry, vegan

22

GESCHMORTE UND IN SAUERTEIG GEBRATENE BIO-KRÄUTERSEITLINGE,
SCHALOTTEN, WIENER MISO & DIRNDLN, VEGAN

*vegan organic king oyster mushrooms – sour dough – shallots –
Viennese miso – cornelian cherry, vegan*

22

ZIEGENKÄSE-ROSMARIN QUICHE,
PARADEISER, ZWIEBEL & CHICORÉE

goats cheese-rosemary quiche – tomatoes – onion – chicory

19

ERDÄPFEL-KÜRBIS GNOCCHI,
BEURRE BLANC, MARINIRTER KÜRBIS & WALNÜSSE

*potato-pumpkin gnocchi – beurre blanc –
marinated pumpkin – walnuts*

19

GEBRATENE TOPFENSCHUPFNUDELN,
KOHLSPROSSEN, SCHWARZWURZEL & KÜRBISKERNE

sweet curd Austrian dumpling – brussels sprouts – salsify – pumpkin seeds

19

COUVERT

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

FISCH & FLEISCH / FISH & MEAT

VORHER / STARTER

TARTAR VOM ÖSTERR. BIO-SIMMENTALER RIND, QUITTE, PETERSILIENWURZEL,
SCHWARZE NÜSSE, RUCOLA & HAUSGEMACHTEM ERDÄPFEL-BRIOCHE
*tartar from organic Austrian Simmentaler beef – quince – parsley root – black walnut –
rocket – homemade potato brioche*

20

KONFIERTES SAIBLINGSFILET VOM "GUT DORNAU" & KAVIAR
GURKE, LIMETTE & TAHIN

confit arctic char & caviar from "Gut Dornau" – cucumber – lime – tahin

20

SUPPE / SOUP

APFEL-CHICORÉE SUPPE & BLAUSCHIMMELKÄSE

apple-chicory soup – blue cheese

10

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

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

*our bouillabaisse made from Austrian fish – caviar-rouille –
organic baguette – tomato broth – parmesan*

29

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET VOM "GUT DORNAU",
BROKKOLINI, ZUCKERMAIS, QUINOA

grilled filet of salmon trout from "Gut Dornau" – broccolini – sweet corn – quinoa

32

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

*„Wiener Schnitzel“ from organic Austrian veal fried in clarified butter –
potato-lamb's lettuce salad – lingonberries*

33

GEGRILLTER & GEKOCHTER ÖSTERR. BIO-KALBSTAFELSPITZ,
BABYKAROTTEN, SEMMELKREN, BABYSPINAT & BIRNE

*grilled and boiled "Tafelspitz" from organic veal – baby carrots –
horseradish-bread cream – baby spinach – pear*

34

GEBEIZTER ÖSTERR. BIO-SCHWEINEBAUCH,
BOHNEN CASSOULET & GRAMMELKNÖDEL

stained organic pork belly – bean cassoulet – dumplings with pork crackling

29

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

HAUSGEMACHTE MADELEINE

Mohneis – Rote Rübe

HOMEMADE MADELEINE – poppy seed ice cream – beet root

10

ERDNUSS-SCHOKO TARTE

Zwetschkeneis – Holunder Gel

PEANUT-CHOCOLATE TARTE – plum ice cream – elderflower jelly

12

VEGANER APFEL-QUITTEN STRUDEL

Hafereis – Preiselbeere

VEGAN APPLE-QUINCE STRUDEL – oat ice cream – lingonberries

12

KÄSEVARIATION VON JUMI

Immer anders, immer gut! – Öfferl Bio-Sauerteigbrot

VARIATION OF CHEESE FROM JUMI

Always different, always good! – Öfferl organic sourdough 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

YUZU NEGRONI

Salonplafond Gin – Cocchi Americano – Yuzu – Vanilla Bitters – Zitrone
13,5