

## VORHER

### IM HAUS GEBEIZTES BIO LACHS CARPACCIO

Yuzu Vinaigrette | Wildkräuter ..... 16

---

### BEETE UND BUNTE RÜBEN

Ziegenkäsecreme | Himbeer-Vinaigrette | Walnüsse ..... 13

---

### BEEF TARTAR

Erdäpfel Brioche | Pilze süß-sauer | Trüffel Mayonnaise ..... 16

---

### BUNTE PFLÜCKSALATE

Steirische Sojasauce | Granatapfelkerne | Erbsen | hausgemachtes Granola .... 12

---

### CREMIGE BURRATINA

Österreichische Paradeiser aus dem Würzsud | Brotchips  
Basilikum-Kräuter-Salat ..... 16

---

## SUPPEN

### KARFIOLSCHAUMSUPPE

Zitronenöl | Jakobsmuschel ..... 9

---

### BEEF TEA

Grießnockerl | Gemüse | Schnittlauchöl ..... 7

---

## VEGETARISCH

### HANDGEMACHTE TORTELLONI MIT SCHAFKÄSE

Basilikumsalat | Frühlingskräuter Sauce | Belper Knolle ..... 19

---

### HANDGEMACHTE PARMESAN RAVIOLI

Parmesan Sauce | Baby Spinat | weiches Ei ..... 18

---

### ALLES VON DER MELANZANI

Marinierte Wildkräuter | Buttermilch Sauce | Bulgur | Sesam ..... 16

---

### GRÜNES BÄRLAUCH RISOTTO

Feta | Pinienkerne | geröstete Paprika | Parmesanchips ..... 19

---

.....

## COUVERT

Für unser Couvert mit dem Bio-Sauerteigbrot Madame Crousto vom Öfferl,  
eigenes Bio Olivenöl aus Pilion (Griechenland) und Aufstrich  
verrechnen wir € 3,8 pro Person.

---

.....

# HAUPTGÄNGE

## FISCH

### KABELJAU

Confiertes Eigelb | Curryschaum | Sepia Gnocchi .....28

---

### BLOODY MARY

Zander | Miesmuscheln | Paradeissalsa | Karfiolcreme .....24

---

### BOUILLABAISSE „SALONPLAFOND“

Mixed Fish | Sauce-Rouille | Frühlingsgemüse | Brot vom Öfferl .....29

---

## FLEISCH

### TAGLIATA VOM RINDER ONGLET

Bone Suckin' Sauce | gebratene Austernpilze | Paradeissalsa .....26

---

### KALBSSCHNITZEL

Preiselbeeren | Erdäpfel-Vogerlsalat .....23

---

### WANGERL VOM BIO STROHSCHWEIN „BERLINER ART“

Bio Blunz'n | Erdäpfel-Stampf | Apfel | Wilder Brokkoli .....26

---

### BIO RINDERFILET AUS ÖSTERREICH 250 G

Sauce Hollandaise | Zitroniges Karfiolpüree | Trüffel Pommes .....36

---

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE

Beeren | Zitronengrassorbet .....9

---

### SNICKERS

Snickers Eis | Erdnuss Crumble | Karamell .....9

---

### SPITZ AUF TOBLERONE

Tobleronemousse | Kakaohippe | Himbeersorbet .....9

---

### KÄSEVARIATION VON JUMI

Immer anders, immer gut | Madame Crousto vom Öfferl ..... 15

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN,  
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN.

ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST.

## STARTER

### CURED SALMON CARPACCIO

yuzu vinaigrette | wild herbs ..... 16

---

### BEET AND TURNIPS

goat cheese cream | raspberry vinaigrette | walnuts ..... 13

---

### BEEF TARTAR

potato brioche | pickled mushrooms | truffle mayonnaise ..... 16

---

### BABY LEAF SALAD

soja sauce from Styria | pomegranate seeds | peas | homemade granola ..... 12

---

### CREAMY BURRATA

tomatoes from Austria | breadchips | basil-herb-salad ..... 16

---

## SOUPS

### CAULIFLOWER CREAM SOUP

lemon oil | scallop ..... 9

---

### BEEF TEA

semolina dumplings | vegetables | chive oil ..... 7

---

## VEGETARIAN

### HANDMADE TORTELLONI WITH FETA CHEESE

basil salad | spring herb sauce | „Belper Knolle“ - swiss cheese ..... 19

---

### HANDMADE PARMESAN RAVIOLI

parmesan sauce | baby spinach | soft boiled egg ..... 18

---

### AUBERGINE „ALL INCLUSIVE“

marinated wild herbs | buttermilk sauce | bulgur | sesame ..... 16

---

### GREEN RAMSON RISOTTO

feta cheese | pine nuts | roasted peppers | parmesan chips ..... 19

---

.....

## COUVERT

For our couvert with the bio bread Madame Crousto from bakery Öfferl,  
our organic olivoil from Pilion (Greece) and homemade spread  
we charge € 3,8 p. P.

.....

# MAIN COURSES

## FISH

### COD

confit egg yolk | curry foam | sepia gnocchi .....28

---

### BLOODY MARY

pike perch | mussels | tomato salsa | cauliflower puree .....24

---

### BOUILLABAISSSE „SALONPLAFOND“

mixed fish | sauce-rouille | spring vegetables .....29

---

## MEAT

### BEEF ONGLET „TAGLIATA STYLE“

bone suckin' sauce | fried oyster mushrooms | tomato salsa .....26

---

### VEAL ESCALOPE

cranberries | potato-lambs-lettuce salad .....23

---

### DOMESTIC PORK CHEEKS „BERLIN STYLE“

black pudding | potato mash | apple | wild grown broccoli .....26

---

### DOMESTIC BEEF FILET 250 G

sauce hollandaise | lemoned cauliflower puree | truffle fries .....36

---

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE

mixed berries | lemongrass sorbet .....9

---

### SNICKERS

Snickers ice cream | peanut crumble | caramel sauce .....9

---

### SPITZ AUF TOBLERONE

mousse made from Toblerone | cacao chips | raspberry sorbet .....9

---

### VARIATION OF CHEESE FROM JUMI

4 sorts | Madame Crousto bread from „Öfferl“ bakery ..... 15

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