

VORSPEISEN *STARTERS*

BEEF TARTAR
KONFIERTES HÜHNEREI
AVOCADO | BUTTER | TOAST
BEEF TARTAR
CONFIT CHICKEN EGG | AVOCADO | BUTTER
TOAST
(A,C,G,M)
€ 22,90

RINDERCARPACCIO
PESTO | OLIVENÖL | PARMESANEIS
BEEF CARPACCIO
PESTO | OLIVE OIL | PARMESAN ICE CREAM
(B,C,M)
€ 22,60

BURRATA
GEPUFFTER QUINOA | ZUCCHINI |
AUBERGINE | TOMATENSCHAUM
BURRATA
PUFFED QUINOA | ZUCCHINI | EGGPLANT |
TOMATO FOAM
(G,O)
€ 17,80

MARINIRTER THUNFISCH
SELLERIESCHAUM |
LANGUSTENMAYONNAISE
MARINATED TUNA
CELERY FOAM | LANGOUSTINE MAYONNAISE
(A,B,C,D,G,N,F)
€ 19,80

HAUSGEMACHTE TRÜFFELNUDELN
CREMESAUCE
HOMEMADE TRUFFLE NOODLES
CREAM SAUCE
(A,C,G)
€ 21,90

*Kein Genuss ist vorübergehend.
Denn der Eindruck den er hinterlässt, ist
bleibend- Goethe*

BEILAGENWECHSEL € 2,00
CHANGE OF SIDE DISH € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

SUPPEN

SOUPS

GETRÜFFELTE BRENNESSEL- SPINATSUPPE
1 STUNDEN EI
TRUFFLED NETTLE-SPINACH SOUP
1-HOUR EGG

€ 8,50

KOLLER+KOLLER FISCHSUPPE
TOASTBROT
KOLLER+KOLLER FISH SOUP
TOAST
(A,D,G,O)

€ 14,90

KRÄFTIGE RINDSUPPE
BEEF BROTH
(L)

€ 7,00

MIT KASPRESSKNÖDEL
WITH CHEESE DUMPLING
(A,C,G)

€ 9,50

MIT GETRÜFFELTEM
BUTTERNOCKERL
WITH TRUFFLED BUTTER DUMPLINGS
(A,C,G)

€ 9,50

MIT KALBSLEBERKNÖDEL
WITH VEAL LIVER DUMPLINGS
(A,C,G)

€ 9,50

*Essen ist ein Bedürfnis,
genießen
ist eine Kunst-
François de La Rochefoucauld*

BEILAGENWECHSEL € 2,00
CHANGE OF SIDE DISH € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

SALATE SALADS

CAESAR SALAT

CAESER SALAD

(C,D,L,M)

€ 17,90

MIT GARNELEN

WITH PRAWNS

(R)

€ 27,50

MIT BACKHENDLSTREIFEN

WITH STRIPS OF FRIED CHICKEN

(A,C)

€ 24,50

FRÜHLINGSSALAT

GRÜNER SPARGEL | ARTISCHOCKEN | FETA

| OLIVEN

SPRING SALAD

GREEN ASPARAGUS | ARTICHOKES | FETA |

OLIVES

(H,M)

KLEIN

SMALL

€ 7,50

GROSS

LARGE

€ 11,90

BEILAGENWECHSEL € 2,00

CHANGE OF SIDE DISH € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

GESCHNETZELTE KALBSLEBER
HEURIGENPÜREÉ | BALSAMICOSAUCE |
SPECKEIS
SLICED VEAL LIVER
MASHED POTATOES | BALSAMIC SAUCE |
BACON ICE CREAM
(A,C,G)

€ 26,30

GEKOCHTER TAFELSPITZ
CREMESPINAT | SEMMELKREN
| SCHNITTLAUCHSAUCE
BOILED BEEF CREAMY SPINACH | BREAD
HORSERADISH | CHIVE SAUCE
(A,C,G,M)

€ 29,90

WIENER SCHNITZEL VOM BIOKALB
PETERSILIEN KARTOFFELN |
PREISELBEEREN
WIENER SCHNITZEL FROM ORGANIC VEAL
PARSLEY POTATOES | CRANBERRIES
(A,C,G)

€ 31,40

STEIRISCHES BACKHENDL
KARTOFFEL-GURKENSALAT | KERNÖL
STYRIAN FRIED CHICKEN
POTATO AND CUCUMBER SALAD | PUMPKIN
SEED OIL
(A,C,G,M)

€ 27,90

*Essen ist unser gemeinsamer
Boden, eine universelle
Erfahrung- James Beard*

BEILAGENWECHSEL € 2,00
CHANGE OF SIDE DISH € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

GEDÜNSTETE LAMMHAXE
TONKABOHNENPOLENTA |
PAPRIKAGEMÜSE | TALEGGIO ESPUMA
BRAISED LAMB SHANK
TONKA BEAN POLENTA | BELL PEPPER
VEGETABLES | TALEGGIO FOAM
(A,C,G)

€ 32,10

ROSA LAMMRÜCKEN
KARTOFFELGRATIN | SPECKBOHNEN |
ROTWEIN SCHALOTTENSORBET
LAMB LOIN
POTATO GRATIN | BACON GREEN BEANS | RED
WINE SHALLOT SORBET
(A,C,G,O)

€ 37,10

RINDERFILET
FREGOLA SARDA | WILDES KOHLGEMÜSE |
KARTOFFEL-TRÜFFELSCHAUM
BEEF TENDERLOIN
FRIGOLA SARDA | WILD KALE VEGETABLES |
POTATO-TRUFFLE FOAM
(A,C,G,O)

€ 38,90

*Kochen ist eine Kunst
und jeder Koch ist ein Künstler
- Michel Roux*

BEILAGENWECHSEL € 2,00
CHANGE OF SIDE DISH € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

EISMEER SAIBLINGSFILET
MASCARPONE-TRÜFFEL-RAVIOLI
ERBSENSCHOTEN | RIESLINGSCHAUM
ICE LAKE TROUT FILLET
MASCARPONE-TRUFFLE RAVIOLI PEA PODS |
RIESLING FOAM
(A,C,D,G)

€ 28,90

TOMATENRAVIOLI MIT KARVIOL
OLIVEN | ERBSENSCHOTEN
TOMATO RAVIOLI WITH KARVIOL
OLIVES | PEA PODS

€ 18,90

ZANDERMEDAILLON
ZUCKERERBSEN-MINZPÜREE |
ARTISCHOCKEN RISOTTO | CRACKER
PIKE PERCH MEDALLION
SUGAR SNAP PEA-MINT PURÉE | ARTICHOKE
RISOTTO | CRACKER
(D,G)

€ 28,10

*Essen ist die höchste Form der Kunst, denn es ist
das Einzige, das alle Sinne gleichzeitig anspricht
- Leonardo de Vinci*

BEILAGENWECHSEL € 2,00
CHANGE OF SIDE DISH € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

NACHSPEISE *DESSERTS*

APFELSTRUDEL
VANILLEEIS ODER -SAUCE | SCHLAGOBERS
APPLE STRUDEL
VANILLA ICE CREAM OR SAUCE | WHIPPED
CREAM
(A,C,G)
€ 8,50

TOPFENSTRUDEL | VANILLEEIS ODER -
SAUCE | SCHLAGOBERS
CURD CHEESE STRUDEL
VANILLA ICE CREAM OR SAUCE | WHIPPED
CREAM
(A,C,G)
€ 9,30

KARAMELLISIERTER GRIESSSCHMARREN
KOKOSSORBET | HEUMILCHSORBET
CARAMELIZED SEMOLINA SCRAMBLE
COCONUT SORBET | HAY MILK SORBET
(C,G,H)
€ 11,50

SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN
RHABARBARKOMPOTT | ERDBEER-
JOGHURTEIS
CHOCOLATE TART WITH LIQUID CORE
RHUBARB COMPOTE | STRAWBERRY-YOGURT
ICE CREAM
(C,G)
€ 12,00

VANILLE CRÈME BRÛLÉE
KARAMELL | FEIGEN
VANILLA CRÈME BRÛLÉE
CARAMEL | FIGS
(A,C,G,E)
€ 11,50

RICOTTA-AMARETTO-MOHNMOUSSÉ
TRÜFFEL | WEISSES SCHOKOLADENEIS
RICOTTA-AMARETTO-POPPY SEED MOUSSE
TRUFFLE | WHITE CHOCOLATE ICE CREAM
(A,C,G,E)
€ 10,50

BEILAGENWECHSEL € 2,00

CHANGE OF SIDE DISH € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

ALLERGENE

ALLERGENS

A	GLUTEN <i>GLUTEN</i>
B	KREBSTIERE <i>CRUSTACEANS</i>
C	EIER <i>EGGS</i>
D	FISCH <i>FISH</i>
E	ERDNÜSSE <i>PEANUTS</i>
F	SOJABOHNEN <i>SOY BEANS</i>
G	MILCH <i>MILK</i>
H	SCHALENFRÜCHTE <i>NUTS</i>
L	SELLERIE <i>CELERY</i>
M	SENF <i>MUSTARD</i>
N	SESAM SAMEN <i>SESAME SEEDS</i>
O	SCHWEFELDIOXID & SULFITE <i>SULPHUR DIOXIDE</i>
P	LUPINEN <i>LUPINE</i>
R	WEICHTIERE <i>MOLLUSCS</i>

UNSERE GERICHTE WERDEN SORGFÄLTIG ZUBEREITET, DENNOCH KÖNNEN
SPUREN VON ALLERGENEN VORHANDEN SEIN.

*PLEASE NOTE THAT OUR DISHES ARE PREPARED WITH CARE; HOWEVER,
TRACES OF ALLERGENS MAY STILL BE PRESENT.*

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.