



Vorspeisen

Tuna & Glasnudel

Roh mariniertes Yellow Fin Thunfisch mit Kartoffel Wasabi Schaum und Glasnudelsalat

15,20 €

Spargel & Schinken

Salat vom weißen und grünen Spargel mit Radieserlvinagrätte und Wiener Beinschinken

14,60 €

Beef Tartar

Tartar vom Weiderind mit geschmorten Avocados, pochiertem Wachtelei und jungen Sprossen

14,90 €

Lachs & Kaviar

Am Tisch geräucherter schottischer Lachs, Himbeerpancakes und Creme Fraiche Kaviar Dip

14,90 €

Büffelmozzarella

Junger Büffelmozzarella mit spanischen Brot Chorizo Salat, Tomatenmarmelade und Basilikumöl

14,90 €

Suppen

Consomme

Geklärte Suppe vom Weiderind mit allerlei Wiener Einlagen und Wurzelgemüse

6,90 €

Weißer Spargel

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Kalb Bärlauch Frühlingsrolle

7,50 €

Degustations Menü

Sie können sich nicht entscheiden, 3 Gänge sind ihnen zuviel?

Suchen Sie sich drei Gänge aus unserer Karte aus, wir passen die Größe der Gerichte an.

Menü 3 Gang € 38,00 p.P

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN VON DEN HIGHLIGHTS DER KÜCHE, KREATIV INTERPRETIERT VON UNSEREM KÜCHENCHEF IN MEHREREN GÄNGEN.

5 GANG MENÜ

75,00 € p.P.

Menüs können nur tischweise serviert werden

Wiener Innereienküche

Kuttel & Tomate

Geschmorte Kalbskutteln mit Ochsenherztomate, Basilikum und gegrillter Polenta

16,90 €

Kalbsbeuscherl

Ragout vom Kalbsherz und Lunge mit allerlei Wurzelgemüse und Wiener Palffyknödel

16,90 €

Hirn und aus....

Knusprig gebackenes Kalbshirn mit Wiener Gemüse und Erdäpfel-Mayonnaise Salat

17,50 €



HRACHOWINA & HRACHOWINA



Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, berät Sie unser Küchenchef gerne persönlich.