



## Vorspeisen

### Back to the 70ies

Cocktail von der Kaltwassergarnele mit Sauce Americaine, Mango und Paprika

14,20 €

### Spargel & Schinken

Salat vom weißen und grünen Spargel mit Radieserlvinagrette 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 €

### Ente & Apfel

Geräucherte Brust von der Barbarie Ente mit Selleriesalat, Walnüssen und Granny Smith Creme

15,20 €

## Suppen

### Consomme

Geklärte Suppe vom Weiderind mit allerlei Wiener Einlagen und Wurzelgemüse

6,90 €

### Bärlauch

Schaumsuppe vom jungen Bärlauch mit Ricotta Mangold Praline

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 €

### Herzilein

Geschmortes Kalbsherz Stroganoff mit Shitakepilzen, Erdgemüse und hasugemachten Butternockerl

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.