



Vorspeisen

Tuna & Glasnudel

Roh mariniertes Yellow Fin Thunfisch mit Kartoffel Wasabi Schaum und Glasnudelsalat

15,20 €

Beef Tartar

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

14,90 €

Schottischer Lachs

Hausgebeiztes Filet vom schottischen Lachs mit Buchweizenblinis und Dill Senfsauce

14,60 €

Vitello Forello

24 Std rosa gegarte Kalbsschulter mit geräucherter Forellencreme, scharfer Kürbissalat und Radieserl

14,50 €

Pastrami & Garnele

Hausgemachter Pastrami vom Wagyu Rind, gebratene Garnele, Steinpilze und Preiselbeer Chilli Relish

14,90 €

Suppen

Consomme

Geklärte Suppe vom Weiderind mit allerlei Wiener Einlagen und Wurzelgemüse

6,90 €

Ente

Einmachsuppe von der Ente mit Wintertrüffeln und Entenfleischknödel

7,90 €

Hauptspeisen

Hirn und aus....

Knusprig gebackenes Kalbshirn mit Wiener Gemüse und Erdäpfel-Mayonnaise Salat

17,50 €

Kalbsherz

Geschmortes Kalbsherz Stroganoff mit Shitakepilzen, Wiesenchampignons und Butternockerl

16,90 €

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.

(Vorspeise/Suppe, Hauptspeise, Dessert/Käse)

Menü 3 Gang € 38,00 p.P.

Ente + € 3,00



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

HRACHOWINA & HRACHOWINA

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

