

DINNER

UNSERE PHILOSOPHIE:

Regional verwurzelt. Mit urbanem Flair.

Unkompliziert und einfach soll es sein.

Und doch raffiniert!

Denn nichts kommt uns so nah

wie Essen und Trinken!

Öffnungszeiten:

Di-Sa 11:00 - 24:00 Uhr

Sonntagsbrunch 8:30 - 14:30 Uhr

Unser Lokal bietet Platz für 56 Personen im Restaurantbereich und für 32 Personen im Barbereich. Je nach Größe eurer Veranstaltung könnt ihr Bereiche oder das gesamte Lokal exklusiv reservieren.

Gedeck

Aufstrich des Tages, Meersalzbutter
und hausgemachtes Brot

3,50

SUPPEN

Bouillon vom Rind

mit Tageseinlage

3,50

Mango Chilli Suppe

4,50

BROT & GEBÄCK

Hausgemachtes Brot

2 Scheiben 2,40

Glutenfreies Brot

2 Scheiben 2,80

SALAT

Beilagensalat

3,50

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse

Belugalinsen und Walnüssen

9

STARTERS

Roastbeef

mit grünem Pfeffer, Pimientos de Padrón,
hausgetrockneter Tomate & Topinambur Chips

15

Gebackene Risotto Bällchen

gefüllt mit Honigschinken & Bergkäse
mit Melanzani-Tomaten-Dip | 4 Stück

9

Brat'l Carpaccio

mit Heurigenvinaigrette, Kren,
knusprigem Speck und Kapern

9

Gebackene Mathis Shrimps

in Tempurateig mit Chili-Dip

18

Pimientos de Padrón

milde Spanische Paprika in Olivenöl mit Meersalzflocken

7

Käsevariation

mit Trüffelhonig, Feigensenf und Salzcracker

8

Geräucherter Saibling

lauwarm, mit Selleriecreme,
Orangen-Thymian-Vinaigrette und Zuckerschoten

8

I LOVERISOTTO & PASTA

Risotto mit Trüffel aus dem Piemont

mit Wildkräutersalat oder 5 Stk Argentinische Wildgarnele

17 | 22

Teriyaki Lachssteak

gegrillt, auf Zitronengras Pasta, mit Jungerbsen

19

Bad Zeller Bachsaibling

auf Kürbisrisotto, mit Haselnüssen und Rosmarinöl

19

VEGGIE HEAVEN

Süßkartoffel Quinoa Taler

mit Wildkräutersalat & Dip

12

Spinatknödel vom Sauerteigbrot

mit Bergkäse gefüllt, Parmesan,
Salat & Nussbutter

10

Geöffnete Ravioli mit Ofenkürbis

mit Mascarpone und Macadamianuss

14

Mangold Ricotta Walnuss Lasagne

mit Rucolapesto

15

LUXUSMEAT

BY ANTON RIEPL

Wir servieren unsere Steaks mit Whiskey-Jus
und flambierter Speck-Pfeffer-Sauce

Rib Eye

300g | 180g

28 | 22

Duett

von asiatisch confiertem Beefcube
& gegrilltem Rinderfilet

29

Filet

Premium Rinder-Filet 300g

34

Beilagen zur Wahl

Trüffelpüree *oder* Süßkartoffel Gratin

5

Pilze der Saison *oder* Wok Gemüse

4

Steakpommes

3,50

Gegrillte Maishendlbrust

mit Asia-Wok-Gemüse & Jasmin-Duftreis

16

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Dreigängiges Menü

für Genießer

46



Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Preise in € und inkl. Steuern.
Auskunft zu Allergenen erhalten sie bei unseren MitarbeiterInnen.