

à la carte

VORSPEISEN

Zupfsalate	€ 13
Birne – Honignüsse	
Gebeizter Hirsch	€ 23
rote Rübe – Belper Knolle	
Beluga Kaviar 20 g	€ 66
Buttermilch	

VORSPEISEN WARM

Tafelspitz	€ 22
offener Ravioli	
Langustini	€ 29
Erdäpfelpurée – Beurre Blanc	
mit weißem Trüffel	+ € 18
mit schwarzem Trüffel	+ € 9

SUPPE

Maronischaumsuppe	€ 14
Reh	

HAUPT

Filet "Rossini"	€ 52
wilder Brokkoli – Erdäpfelkrustel	
mit weißem Trüffel	+ € 18
mit schwarzem Trüffel	+ € 9
Fisch des Tages	auf Anfrage
Tagesempfehlung	
Lamm	€ 42
Feige – Topinambur	
Wiener Schnitzel	€ 29
Petersilienerdpäfel – kalt gerührte Preiselbeeren	

SÜSSES

Holunder	€ 14
Sesam	
Valrhona Dulcey	€ 16
Limette	

à la carte

COLD STARTERS

Plucked Leaf Salads pear – honey nuts	€ 13
Pickled Deer red beet – belpertuber	€ 23
Beluga Caviar 20 g buttermilk	€ 66

WARM STARTERS

Traditional Austrian "Boiled Beef" open ravioli	€ 22
Lobster potato purée – beurre blanc with white truffle + € 18 with black truffle + € 9	€ 29

SOUP

Frothy Chestnut Soup venison	€ 14
----------------------------------------	------

MAINS

Fillet "Rossini" wild broccoli – potato crust with white truffle + € 18 with black truffle + € 9	€ 52
Fish of the day daily recommendation	on request
French Rack fig – jerusalem artichoke	€ 42
Original Austrian Wiener Schnitzel parsley potatoes – cold stirred cranberries	€ 29

SWEETS

Elderflower sesam	€ 14
Valrhona Dulcey lime	€ 16