

Suppen

SALZGURKENSUPPE

Erdäpfel, fermentierter Knoblauch 10

BISQUE DE HOMARD

Hummersuppe & Pofesen 19

Snacks

SCHINKEN-BERGGÄSEKROKETTEN

Schnittlauchsauce 15

BUTTERBROTE

heißgeräucherte Forelle 15

KNUSPRIGE

WIENER WEINBERGSCHNECKEN

Coleslaw, Fünf-Gewürze-Mayonnaise 28

Klassiker

GRAMMELKNÖDEL

VOM MANGALITZA SCHWEIN

fermentierter Fenchel, glasierter Zwiebel
Kümmelsafterl 24

OCHSENWANGERLGULASCH

Butternockerl 29

WIENER SCHNITZEL

Kärntner „Kalb Rosé“, Erdäpfel Salat 34

SCHNEEBERGENTE

Brust & Keule, Polenta, Pistazie, Vogelbeerkraut 38

Szegediner Hummerkrautfleisch

Ein Gericht, das Christian Domschitz
drei Jahrzehnte gekocht hat.

Kostprobe 28 Vorspeise 41
Hauptspeise 74



Menü – À La Carte

CREMIGER CIRONÉ

Birne, Bittersalate, Macadamia 19

GOLDLACHSFORELLE

geräucherter Bottarga von der Goldlachsforelle
Apfel, Sellerie 24

VITELLO TARTUFO

rosa gebratener Kalbsrücken
cremige Sauce vom schwarzen Trüffel 28

RICOTTABÄLLCHEN *

Grünkohl, Walnüsse, getrockneter Ricotta vom Schaf 24

WIENER WALLER

glasiertes Filet, Karfiol, Pak Choi, Pilz-Garum 38

BEIRIED VOM STEIRISCHEN OCHSEN

rosa gebraten, Sauce Girardi, Pastinakengratin 44

DEGUSTATIONSMENÜ

mit Dessert oder Käse, Weinbegleitung optional
(wird nur tischweise serviert)

5-Gang-Menü 94

* ohne Ricottabällchen
Hauptspeise Waller oder Beiried

7-Gang-Menü 126

Desserts

KARDAMOM-BIRNE

Laphroaig Whisky, Walnuss, Milcheis 14

SCHOKO-TRIFLE

Passionsfrucht 14

MANDARINE

Kuchen, Kompott, eingelegte Zwergorangen, Sorbet 14

ECHTE VANILLE „PUR“ – RELOADED

Madagaskar Bourbon Vanille-Eis, Keks, Sirup 17

AFFINIERTER KÄSE

aus dem Hause Jumi & Pöhl, serviert mit Senffrüchten
nach Wahl vier/sechs Sorten 19/24