

KALT & WARM

APFEL BROKKOLI SALAT
Käferbohnen & Petersilie

LM

10

MARINIRTER SPARGEL
Purple Curry & Himbeeren

EGHLM

13

GEBEIZTER SEESAIBLING
Erbsensprossen, Kaviar &
Wachtel Ei

ACDFGLM

16

BACKHENDL PRALINEN
Schwarze Ribiseln & Chili Mayonnaise

ACDFGLM

19

SPARGEL CREMESUPPE
Beinschinken Ravioli &
Schnittlauch Öl

ACGO

12

GRÜN & BLAU

MARCHFELDER SPARGEL
Grapefruit &
Safran Hollandaise

ACGMO

19

TRÜFFELKÄSE SPÄTZLE
Mandel Krokant & Bergkäse Schaum

ACEGHLO

19

LACHSFORELLE
Weißer Spargel & Paradeiser Fond

ACDGO

22

WALLER BRAT'L
Nussbutter Spinat & Mohn Erdäpfel

ADFGLO

26

HERZ & SEELE

• Wiener Schnecken •

Bärlauch & Paradeiser

AGMR

Weinbergschnecken von Andreas Gugumuck
Favoriten, Wien

16

• Beef Tatar •

Kürbiskerne & Radieschen

AFGH

Handgeschnitten aus dem Rinderfilet
Waldviertler Fleckvieh
Fleischerei Eder / Wien

16

• BOA Farm to Table •

SCHWEINDERLBRATEN

Pfefferoni Kraut, Marillen Jus &
Semmel Tarte

ACFGL

Bauch & Schulter - Duroc / Schwäbisch Hall
BOA Farm, Niederösterreich

24

• Rindsgulasch •

Salzgurke & Wurzel Speck

ACGLMO

Aberdeen / Angus
BOA Farm, Niederösterreich

19

• Wiener Schnitzel •

Zitronen Marmelade &
Erdäpfel Gurken Salat

ACGLM

Klassisch aus der Kalbsschale
Fleischerei Eder / Wien

26

FEUER & FLAMME

WIESENKRÄUTER HENDL
Salzzitrone & Thymian

MO

Domaine Wachter, Frankenburg

28

DONAULAND LAMMRÜCKEN
Melanzani Kräuter Salsa

MO

Schaffli BIO Land, Wien

28

RINDERFILET 180G
Feigen Kruste & Madeira Jus

ACGLM

Fleischerei Eder / Wien

33

KALBSKOTELETTE 300G
Bärlauch Butter & Erdäpfel Krokant

GM

Fleischerei Eder / Wien

39

Romanasalat „Caesar's Style“

ACDGLMO

Häuptelsalat mit Kürbiskern Vinaigrette

LMO

Gerösteter Spargel, Chili & Parmesan

AGO

Grillgemüse, Zitronen Öl, Basilikum

O

Safran Süßkartoffel Pommes Frites

O

Getrüffeltes Erdäpfel Püree

G

5

Gedeck
pro Person 3,50

SMALL & DELIGHTFUL

APPLE & BROCCOLI SALAD
parsley dressing & runner beans

LM

10

MARINATED ASPARAGUS
purple curry & raspberries

EGHLM

13

CURED LAKE CHAR
pea sprouts, caviar & quail egg

ACDFGLM

16

CRISPY CHICKEN SOT-L'Y-LAISSE
black currants & chili mayonnaise

ACDFGLM

19

CREAMED ASPARAGUS SOUP
cooked ham & chives oil

ACGO

12

GREEN & BLUE

WHITE ASPARAGUS
grapefruit & saffron Hollandaise

ACGMO

19

TRUFFLED CHEESE SPAETZLE
almond brittle & mountain cheese sauce

ACEGHLO

19

SALMON TROUT
asparagus & tomato broth

ACDGO

22

CATFISH ROAST
poppy seed potatoes &
spinach

ADFGLO

26

HEART & SOUL

• Viennese Snails •

wild garlic & tomatoes

AGMR

Snails from Andreas Gugumuck
Favoriten, Vienna

16

• Beef Tartare •

pumpkin seeds & radish

AFGH

Hand cut beef tenderloin
Waldviertler Fleckvieh
Butchery Eder/ Vienna

16

• BOA Farm to Table •

PORK ROAST

pepperoni cabbage, apricot jus &
bread tarte

ACFGL

Belly & Shoulder - Duroc/Schwäbisch Hall
BOA Farm, Lower Austria

24

• Beef Goulash •

gherkin, bacon & bread

ACGLMO

Aberdeen / Angus
BOA Farm, Lower Austria

19

• Viennese Schnitzel •

lemon jam & potato cucumber salad

ACGLM

Traditional cut from Austrian veal
Butchery Eder/ Vienna

26

FIRE & FLAME

MEADOW HERBS CHICKEN
pickled lemon & thyme

G

Domaine Wachter, Frankenburg

28

SADDLE OF LAMB
eggplant salsa

MO

Schafli BIO Land, Vienna

28

BEEF TENDERLOIN 180G
fig crust & madeira jus

ACGLM

Butchery Eder/ Vienna

33

VEAL CHOP 300G
wild garlic & potato crumble

GM

Butchery Eder/ Vienna

39

Romaine lettuce „Caesar“s Style“
ACDGLMO

Butterhead lettuce, pumpkin seeds
vinaigrette
LMO

Roasted asparagus, chili & parmesan
AGO

Grilled vegetables, lemon oil, basil
O

Sweet potato saffron fries
O

Truffled whipped potatoes
O

5

Cover charge
per person 3.50