

## KÜHL & BLOND

OTTAKRINGER ANDAZ  
Craft Bier

A  
0,3l

4,80

OTTAKRINGER ANDAZ  
Craft Bier

A  
0,5l

6,30

WERMUTLICH MATE  
Limette & Minze

7,50

## KALT & WARM

GEMISCHTE BLATTSALATE  
Fenchel & Marillen

ALHM  
8

KOHLRABI MILLE-FEUILLE  
Schafmilch Joghurt & Haselnuss

ACGH  
12

SEESAIBLING GABELBISSEN  
Zitronen Mayonnaise & Kaviar

ACDFGLM  
14

BEEF TATAR  
Kürbiskerne & Radieschen

AFGH  
16

SPARGEL CREMESUPPE  
Räucherforelle & Schnittlauch Öl

ACGO  
10

Gedeck  
pro Person 3,50

# HERZ & SEELE

• **Marchfelder Spargel** •  
Kandierte Grapefruit & Safran Hollandaise

ACGMO  
19

• **Waller Brat 'l** •  
Nussbutter Spinat & Mohn Erdäpfel

ADFGLO  
26

• **BOA Farm to Table** •  
SCHWEINDERLBRATEN  
Paprika Paradeiser Kraut, Marillen Jus &  
Semmel Tarte

ACGLM  
24

• **Wiener Schnitzel** •  
KLASSISCH AUS DER KALBSSCHALE  
Zitronen Marmelade & Erdäpfel Gurken Salat

ACGLM  
26

• **Wiesenkräuter Backhendl** •  
Pfefferoni Salsa & Grazer Krauthäuptel

ACFGLM  
22

• **Rinderfilet** •  
Artischocken Gröst 'l & Parmesan Schaum

GL  
35

## SÜSS & SAUER

GEBACKENE BANANE  
Erdnüsse & Speck

AEG  
8

BUTTERMILCH PANNA COTTA  
Erdbeeren & Holunder

CG  
8

VALRHONA SCHOKOLADE  
Brombeere & Cola Kraut

ACGH  
10

VANILLE SOUFFLÉ  
Hanfsamen & Mispeln  
(ca. 25 min Wartezeit)

ACGH  
10

GEREIFTER PARMESAN  
Nussbutter & Nektarine

CG  
7

## FAMILY & FRIENDS

GEORG ÖFFERL - BÄCKEREI ÖFFERL  
Brot & Gebäck

FAM. BRODNJAK - KRAUTWERK  
Salate, Kräuter & Gemüse

HANNES SCHEIBL - DOMÄNE WACHTER  
Wiesenkräuter Hühner

FLEISCHEREI EDER  
Heimisches Kalb & Rind

EISHKEN ESTATE  
Nachhaltiger Fisch

## HOPPY & FRESH

OTTAKRINGER ANDAZ  
craft beer  
A

0,3l

4,80

OTTAKRINGER ANDAZ  
craft beer  
A

0,5l

6,30

WERMUTLICH MATE  
lime & mint

7,50

## COLD & WARM

MIXED GREENS  
fennel & apricots  
ALHM

8

KOHLRABI MILLE-FEUILLE  
sheep yoghurt & hazelnut  
ACGH

12

SMOKED ARCTIC CHAR  
lemon mayonnaise & caviar  
ACDFGLM

14

BEEF TARTARE  
pumpkin seeds & radishes  
AFGH

16

CREAMED ASPARAGUS SOUP  
smoked trout & chives oil  
ACGO

10

Cover charge  
per person 3.50

# HEART & SOUL

### • Marchfeld Asparagus •

candied grapefruit & saffron Hollandaise

ACGMO

19

### • Catfish Roast •

brown butter spinach & poppy seed potatoes

ADFGLO

26

### • BOA Farm to Table •

PORK ROAST

bell pepper tomato cabbage, apricot jus &  
bread tarte

ACGLM

24

### • Viennese Schnitzel •

TRADITIONAL CUT FROM THE VEAL

lemon jam & potato cucumber salad

ACGLM

26

### • Meadow herbs fried chicken •

pepperoni salsa & lettuce

ACFGLM

22

### • Beef Tenderloin •

artichoke 'gröst'l' & parmesan foam

GL

35

## SWEET & SOUR

BAKED BANANA  
peanuts & bacon  
AEG

8

BUTTERMILK  
PANNA COTTA  
strawberries & elderflower  
CG

8

VALRHONA CHOCOLATE  
blackberry & cola herb  
ACGH

10

VANILLA SOUFFLÉ  
hemp seeds & medlars  
(approx. 25 min waiting time)

ACGH

10

MATURED PARMESAN  
brown butter & nectarine  
CG

7

## FAMILY & FRIENDS

GEORG ÖFFERL - BÄCKEREI ÖFFERL  
Bread & Pastries

FAM. BRODNJAK - KRAUTWERK  
Lettuce, Herbs & Vegetables

HANNES SCHEIBL - DOMÄNE WACHTER  
Meadow herb chickens

FLEISCHEREI EDER  
Local veal & beef

EISHKEN ESTATE  
Sustainable Fish