

MIX & MATCH

OTTAKRINGER ANdAZ
Craft Bier
erdige & fruchtige Wachholdernoten
0,3l / 0.5l
A
4.80 / 6.30

PET NAT ANCESTRAL ST. LAURENT
Claus Preisinger, Burgenland
O
8
AMERICANO
Wermut Rot, Campari, Orange
10

KALT & WARM

RÜBEN CARPACCIO
Zwerg Orangen Konfit &
Leindotter Vinaigrette
AGLMO
10

VOGERLSALAT
Ziegenkäse, Chilli Birne & Purple Curry
AGLMO
8

EIERSCHWAMMERL SULZ
Geräucherte Entenbrust, Wachtel Ei &
Mandel Vinaigrette
ACHLO
12

GEBEIZTE LACHSFORELLE
Marinierte Gurke, Buttermilch & Dillsud
DGO
12

APFEL TOPINAMBUR SUPPE
Blunzen Ravioli & Majoran
ACGLO
10

HERZ & SEELE

• Krautfleckerl •

Geräucherte Paprika Creme &
Wiener Brösel Topfen
AGL
19

• Kürbis Gulasch •

Pfefferoni Salsa & knuspriges Getreide
ACGO
21

• Rindsbackerl •

Urkarotten, Honig Zwiebel & Cashew Miso
AFGHLO
24

• Zanderfilet •

Gerösteter Karfiol, Beluga Linsen & Chorizo
ADGLO
24

• Wiener Schnitzel •

KLASSISCH AUS DER KALBSSCHALE
Zitronen Marmelade & Erdäpfel Endivien Salat
ACGLM
26

• BOA Schweinderlbraten •

Marillen Jus, Pfefferoni Kraut & Semmel Tarte
ACFGL
24

• Rinderfilet •

Pfefferkruste, Kräuterseitlinge & Sellerie
ACGLMO
38

• Ente - Rosa & Ragout •

Weißer Polenta, Kohlsprossen & Umeboshi
GLO
28

SÜSS & SAUER

MANDEL BISKUIT
Karotte, Sanddorn & Ras el-Hanout
ACGH
8

BRATAPFEL
Haselnuss Nougat & Muskatblüten Eis
ACGH
10

VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE
Stachelbeere & Cola Kraut
ACGH
10

OFENFRISCHE HASELNUSS-SCHNECKE
Butterkaramell & Marzipan Eis
(ca. 15 min Wartezeit)
ACGH
10

BLAUSCHIMMEL KÄSEBROT
Oliven Brioche, Birne & Pekanuss
ACGH
8

PARTNER & FREUNDE

GEORG ÖFFERL - BÄCKEREI ÖFFERL
Brot & Gebäck

FAM. BRODNJAK - KRAUTWERK
Salate, Kräuter & Gemüse

FLEISCHEREI EDER
Heimisches Kalb & Rind

EISHKEN ESTATE
Nachhaltiger Fisch

Gedeck
pro Person 3,50

MIX & MATCH

OTTAKRINGER ANdAZ
Craft Beer
earthy & fruity juniper notes
0.3l / 0.5l
A
4.80 / 6.30

PET NAT ANCESTRAL ST. LAURENT
Claus Preisinger, Burgenland
O
8

AMERICANO
Vermouth red, Campari, Orange
10

COLD & WARM

VEGETABLES CARPACCIO
kumquat chutney & camelina vinaigrette
GHLMO
10

LAMB'S LETTUCE
goat cheese, chilli pears &
purple curry
AGLMO
8

CHANTERELLE ASPIC
smoked duck breast,
almond vinaigrette & quail egg
ACHLO
12

PICKLED SALMON TROUT
marinated cucumber,
buttermilk & dill stock
DGO
12

APPLE - JERUSALEM
ARTICHOKE SOUP
black pudding ravioli & marjoram
ACGLO
10

HEART & SOUL

• **"Krautfleckerl"** •
TRADITIONAL AUSTRIAN NOODLES WITH
CARAMILIZED CABBAGE
smoked bell pepper cream & viennese curd
AGL
19

• **Pumpkin Goulash** •
pepperoni salsa & crispy grains
ACGO
21

• **Beef Cheeks** •
carrots, honey onions, cashew miso
AFGHLO
24

• **Pikeperch Fillet** •
roasted cauliflower,
beluga lentils & chorizo
ADGLO
24

• **Viennese Schnitzel** •
TRADITIONAL CUT FROM THE VEAL
lemon jam & potato endive salad
ACGLM
26

• **BOA Pork Roast** •
apricot jus, pepperoni cabbage & bread tarte
ACFGL
24

• **Beef Tenderloin** •
pepper crust,
king oyster mushrooms & celery
ACGLMO
38

• **Duck - Pink & Ragout** •
white polenta, cabbage sprouts & umeboshi
GLO
28

SWEET & SOUR

ALMOND SPONGE CAKE
carrots, sea buckthorn &
Ras el-Hanout
ACGH
8

BAKED APPLE
hazelnut nougat & nutmeg ice cream
ACGH
10

VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE
gooseberries & cola herb
ACGH
10

OVEN-FRESH HAZELNUT ROLL
buttercaramel & marzipan ice cream
(approx. 15 min waiting time)
ACGH
10

BLUE CHEESE BREAD
olive brioche, pear & pecan
ACGH
8

PARTNERS & FRIENDS

GEORG ÖFFERL - BAKERY ÖFFERL
bread & pastries

FAM. BRODNJAK - KRAUTWERK
lettuce, herbs & vegetables

FLEISCHEREI EDER
local veal & beef

EISHKEN ESTATE
sustainable fish

Cover charge
per person 3.50