

HERZ & SEELE

KALT & WARM

HÄUPELSALAT HERZEN MIT ZIEGENKÄSE

Honig Quitten & Schwarze Nüsse

AGLMO

10

ERBSEN MOUSSE UND KNUSPRIGER PARMESAN

Ricotta, Frühlingsgemüse & Minz Pesto

AGO

12

SEESAIBLING GABELBISEN

Yuzu Mayonnaise, Wachtel Ei & Kaviar

CDFLO

13

BEEF TATAR MIT BRIOCHE TOAST

Getrocknetes Eigelb, Schwarze Knoblauch Mayo

ACGM

19

SPARGEL CREMESUPPE

Flusskrebse & Bärlauch Öl

BGLO

10

GRÜN & BLAU

EINKORN TRÜFFEL RISOTTO

Junger Spinat, Zitronenthymian & Pecorino

AGLO

22

WEISSER MARCHFELD SPARGEL

Kandierte Grapefruit, Nussbutter Hollandaise &

Kerbel Erdäpfel

CGO

22

JAKOBSMUSCHEL LINGUINE

Safran Creme & Paradeiser

ACGLOR

24

GEBRATENER HEILBUTT

Schmelzkohlrabi, Passe Pierre & Sauce Bourride

BDGLO

28

• Paprika Hendl •

Tarhonya, geräucherter Sauerrahm & Kernöl
Chili Salsa

ACGLO

24

• BOA Schweinderlbraten •

Pfefferoni Kraut & Semmel Tarte, Marillen Sauce

ACFGL

26

• Wiener Schnitzel •

KLASSISCH AUS DER KALBSSCHALE

Zitronen Marmelade & Erdäpfel Gurken Salat

ACGLM

29

• Rinderfilet Steak •

Kräuterkruste, grüner Spargel & Pancetta

ACGLMO

39

• Lamm rosa & geschmort •

Maracuja Polenta, Sauerampfer & Macadamia

GHLO

32

• Kalbschulter Scherzerl •

Süßkartoffel Creme, Pak Choi & Shiitake

GLO

26

SÜSS & SAUER

PALATSCHINKEN & EIS

Yuzu Kosho, Kochbanane & Macadamia

ACGH

12

EINGELEGTER RHABARBER

Rauchmandel, Ivoire Schokolade, Cassis

CGH

10

GEEISTE CAMELIA SCHOKOLADE

Zitronenthymian, Topfen, Brombeere

CGH

11

ALEX`S KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERSONEN

Zwetschkenröster

ACG

28

GEREIFTER ROHMILCHKÄSE

Himbeeressig, Honig & Fenchelpollen

CG

10

PARTNER & FREUNDE

GEORG ÖFFERL - BÄCKEREI ÖFFERL

Brot & Gebäck

FAM. BRODNJAK - KRAUTWERK

Salate, Kräuter & Gemüse

FLEISCHEREI EDER

Heimisches Kalb & Rind

EISHKEN ESTATE

Nachhaltiger Fisch

JUMI

Schweizer Rohmilchkäse

Gedeck
pro Person 3,50

COLD & WARM

LETTUCE HEARTS & GOAT CHEESE

honey quince & black nuts

AGLMO

10

GREEN PEA MOUSSE & CRISPY PARMESAN

ricotta, spring vegetables & mint pesto

AGO

12

CURED ARCTIC CHAR

yuzu mayonnaise, quail egg & caviar

CDFLO

13

BEEF TATAR AND BRIOCHE TOAST

dried egg yolk, black garlic mayo

ACGM

19

CREAMY ASPARAGUS SOUP

crayfish & wild garlic oil

BGLO

10

GREEN & BLUE

EINKORN TRUFFLE RISOTTO

young spinach, lemon thyme & pecorino

AGLO

22

WHITE ASPARAGUS

candied grapefruit, beurre noisette hollandaise & chervil potatoes

CGO

22

SCALLOPS LINGUINE

saffron cream & tomatoes

ACGLOR

24

PAN SEARED HALIBUT

cabbage turnip, passe pierre & sauce bourride

BDGLO

28

HEART & SOUL

• PAPRIKA CHICKEN •

tarhonya, smoked sour cream & pumpkin seed oil chili salsa

ACGLO

24

• BOA PORK ROAST •

tangy sauerkraut & bread tarte, apricot sauce

ACFGL

26

• Viennese Schnitzel •

TRADITIONAL CUT FROM THE VEAL

lemon marmalade & potato cucumber salad

ACGLM

29

• HERB CRUSTED BEEF TENDERLOIN •

green asparagus & pancetta

ACGLMO

39

• LAMB PINK & BRAISED •

passion fruit polenta, sorrel & macadamia

GHLO

32

• BRAISED VEAL SHOULDER •

sweet potato puree, pak choi & shiitake

GLO

26

SWEET & SOUR

AUSTRIAN PANCAKES & ICECREAM

yuzu kosho, plantain & macadamia

ACGH

12

PICKLED RHUBARB

smoked almonds, ivoire chocolate, black currant

CGH

10

ICED CAMELIA CHOCOLATE

lemon thyme, curd, blackberries

CGH

11

ALEX`S KAISERSCHMARRN FOR 2 PEOPLE

plum sauce

ACG

28

AGED RAWMILK CHEESE

raspberry vinegar, honey & fennel pollen

CG

10

PARTNERS & FRIENDS

GEORG ÖFFERL - BAKERY ÖFFERL

bread & pastries

FAM. BRODNJAK - KRAUTWERK

lettuce, herbs & vegetables

FLEISCHEREI EDER

local veal & beef

EISHKEN ESTATE

sustainable fish

JUMI

swiss raw milk cheese

Cover charge
per person 3.50