

KÜHL & BLOND

OTTAKRINGER ANDAZ
Craft Bier
0,3l

4,80

OTTAKRINGER ANDAZ
Craft Bier
0,5l

6,30

WERMUTLICH MATE
Limette & Minze

7,50

KALT & WARM

KRAUTWERK RÜBEN
Leindotter Vinaigrette & Physalis

10

LAUWARMER KALBSKOPF
Eierschwammerl, Kapern & Korinthen

12

GABELBISSEN VOM SEESAIBLING
Kren Mousse & Kaviar

14

CALAMARI FRITTI
Schwarze Ribiseln & Radicchio

14

WASSERMELONEN GAZPACHO
Fenchel Brot & Wasabi

10

Gedeck
pro Person 3,50

HERZ & SEELE

• Gefüllte Zucchini •

Buchweizen Popcorn & Paradeiser Sud

18

• Forellenfilet „Müllerin“ •

Mangold, Erbsen & Kohlrabi

21

• BOA Farm to Table •

SCHWEINDERLBRATEN

Marillen Jus, Pfefferoni Kraut & Semmel
Tarte

24

• Wiener Schnitzel •

KLASSISCH AUS DER KALBSSCHALE

Zitronen Marmelade & Erdäpfel Gurken Salat

26

• Wiesenkräuter Backhendl •

Kernöl Chili Salsa & Grazer Krauthauptl

22

• Rinderfilet •

Feigenkruste, Sellerie & Sauce Bordelaise

35

SÜSS & SAUER

GEBACKENE BANANE
Erdnüsse & Speck

8

BUTTERMILCH PANNA COTTA
Erdbeeren & Holunder

8

VALRHONA SCHOKOLADE
Brombeere & Cola Kraut

10

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

10

GEREIFTER PARMESAN
Nussbutter & Nektarine

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

0,3l

4,80

OTTAKRINGER ANDAZ
craft beer

0,5l

6,30

WERMUTLICH MATE
lime & mint

7,50

COLD & WARM

VEGETABLES CARPACCIO
camelina vinaigrette & physalis

10

CALF'S HEAD
marinated chanterelles,
capers & raisins vinaigrette

12

CURED AND SMOKED CHAR
horseradish mousse & caviar

14

CALAMARI FRITTI
black currants & radicchio

14

WATERMELON GAZPACHO
fennel bread & wasabi

10

Cover charge
per person 3.50

HEART & SOUL

• Stuffed Zucchini •

buckwheat popcorn & tomato broth

18

• Trout Fillet •

green peas, kohlrabi & chard

21

• BOA Farm to Table •

PORK ROAST

apricot jus, pepperoni cabbage & bread tarte

24

• Viennese Schnitzel •

TRADITIONAL CUT FROM THE VEAL

lemon jam & potato cucumber salad

26

• Meadow Herbs Fried chicken •

pumpkin seeds chili salsa & green lettuce

22

• Beef Tenderloin •

celery, figs & Sauce Bordelaise

35

SWEET & SOUR

BAKED BANANA
peanuts & bacon

8

BUTTERMILK
PANNA COTTA
strawberries & elderflower

8

VALRHONA CHOCOLATE
blackberry & cola herb

10

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

10

MATURED PARMESAN
brown butter & nectarine

7

FAMILY & FRIENDS

GEORG ÖFFERL - BAKERY 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