

HERZ & SEELE

KALT & WARM

JUNGE BLATTSALATE

Ziegenkäse, Honig Quitten & Schwarze Nüsse

AGLMO

10

CHIOGGIA RÜBEN CARPACCIO

Ricotta, Granatapfel & Hibiskus Vinaigrette

GLO

10

BEEF TATAR

Getrocknetes Eigelb, schwarze Knoblauch
Mayonnaise & Erdäpfel Brioche Toast

ACGM

19

SEESAIBLING GABELBISEN

Yuzu Mayonnaise, Wachtel Ei & Kaviar

CDFLO

13

BÄRLAUCH CREMESUPPE

Flusskrebse & Zitronen Öl

BGLO

10

GRÜN & BLAU

JAKOBSMUSCHELN

Schwarzwurzel, Blutorange & Gremolata

DGLOR

22

ZANDERFILET

Gerösteter Karfiol, Beluga Linsen
& Chorizo

DGLMO

28

SCHLUTZKRAPPEN

Spinat, Ricotta & schwarzer Trüffel

ACG

22

ARTISCHOCKEN PILZ STRUDEL

Ofen Sellerie & Estragon Schaum

AFLH

22

• BOA Schweinderlbraten •

Marillen Jus, Pfefferoni Kraut & Semmel Tarte

ACFGL

26

• Paprika Hendl •

Tarhonya, geräucherter Sauerrahm
& Kernöl Chili Salsa

ACGLO

24

• Wiener Schnitzel •

KLASSISCH AUS DER KALBSSCHALE

Zitronen Marmelade & Erdäpfel Gurken Salat

ACGLM

29

• Rinderfilet •

Pfefferkruste, Kräuterseitlinge & Sellerie

ACGLMO

39

• Ente - Rosa & Ragout •

Weißer Polenta, Kohlsprossen & Umeboshi

GLO

30

• Geschmorte Lammschulter •

Ingwer Karotten, Apfel Chili Chutney
& Erdäpfel Gratin

CGLO

28

SÜSS & SAUER

PALATSCHINKEN & EIS

Yuzu Kosho, Kochbanane & Macadamia

ACGH

11

KARAMELLISIERTE KOKOS

Topinambur, Verjus & rote Trauben

AF

10

SCHOKO ERDNUSS BROWNIE

Physalis & Malz

ACGHE

10

KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERSONEN

von unserem Pastry Chef Alexander Bitz

Zwetschenröster

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

- YOUNG LEAF LETTUCE
goat cheese, honey quince & black nuts
AGLMO
10
- CHIOGGIA BEET CARPACCIO
ricotta, pomegranat & hibiscus vinaigrette
GLO
10
- BEEF TATAR
dried egg yolk, black garlic mayonaise
& potato brioche toast
ACGM
19
- CURED ARCTIC CHAR
yuzu mayonnaise, quail egg & caviar
CDFLO
13
- WILD GARLIC CREAM SOUP
crayfish & lemon oil
BGLO
10
- GREEN & BLUE**
- SCALLOPS
black salsify, blood orange & gremolata
DGLOR
22
- PIKEPERCH FILLET
roasted cauliflower,
beluga lentils & chorizo
ADGLO
28
- TYROLEAN RAVIOLI
spinach, ricotta & black truffle
ACG
22
- ARTICHOKE MUSHROOM STRUDEL
oven celeriac & tarragon sauce
AFLH
22

HEART & SOUL

• BOA Pork Roast •

apricot jus, pepperoni cabbage & bread tarte
ACFGL
26

• Bell Pepper Braised Chicken •

Tarhonya, smoked sour cream
& seed oil chili salsa
ACGLO
24

• Viennese Schnitzel •

TRADITIONAL CUT FROM THE VEAL
lemon marmalade & potato cucumber salad
ACGLM
29

• Beef Tenderloin •

pepper crust, king oyster mushrooms
& celery
GLO
39

• Duck - Pink & Ragout •

white polenta, cabbage sprouts & umeboshi
GLO
30

• Braised Lamb Shoulder •

ginger carrot, apple chili chutney
& potato gratin
CGLO
28

SWEET & SOUR

AUSTRIAN PANCAKES & ICECREAM
yuzu kosho, plantain & macadamia
ACGH
11

CARAMELIZED COCONUT
jerusalem artichoke, verjus & red grapes
AF
10

CHOCOLATE PEANUT BROWNIE
physalis & malt
ACGHE
10

KAISERSCHMARRN FOR 2 PEOPLE

by our pastry chef Alexander Bitz

plum sauce
ACG
28

AGED RAWMILK CHEESE
rasperry 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