

VORSPEISEN

HAFENFRISCHE AUSTER (FINES de CLAIRES)

Limetten | Nussvinaigrette

3,5

GEBRATENE GÄNSELEBER

Pastinakencreme | Vanille-Lavendelhonig | Granatapfel

17,5

MARINierter BÜFFELMOZZARELLA

Ochsenherzparadeiser | Macadamianuss | Rucola

13,5

TARTARE VOM FLECKVIEH

Das Gelbe vom Ei | Knoblauchrahm | hausgemachter Langos

15

GEFÜLLTER CALAMARI + PULPO

schwarzes Risotto | grüne Bohne | Kokos-Chilifumée

16

GRATINIERTER WEINBERGSCHNECKEN | GUGUMUCK

Petersilienbutter | Knoblauch | Linsenfladen

½ dutzend 10,5

SUPPEN

KLARE TAFELSPITZ BOUILLON

Frittaten | Leberknödel | Hochzeitsnudeln

4,5

PANNONISCHE KRAUTSUPPE

Knoblauchspeck | Schwarzbrot | Chiliöl

6,5

SEEWINKLER SUPPENTOPF (FÜR 2)

Wurzelgemüse | Tafelspitzwürfel | Hochzeitsnudeln

9

Über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren wir Sie gerne.

Gedeck: Brot | Butter | Fleur de Sel | Aufstrich | Bio Olivenöl

3,3

DRYAGED STEAKS

CLUBSTEAK	ab 1000g (für 2)	Österreich	90
RINDERFILET	300g	Argentinien	38
RIBEYE	300g	Irland	34

alle Steaks mit Pfannenerdäpfel, sautiertem Gemüse, Gartensalat

GANS KLASSISCH

GEKOCHTER TAFELSPITZ

Rösterdäpfel | Semmelkren | Schnittlauchsauce | Apfelmus

18

GEBACKENE MAISHENDLBRUST

Erdäpfel-Vogersalat | Preiselbeeren | Bio Kernöl

17

HENDLRAHMLEBER

Kräuterseitling | Salzerdäpfel | Jungzwiebel

14,5

ZIEGENKÄSE-KÜRBISKNÖDEL

Senfbohnen | junger Spinat | Akazienhonig

16

FISCHE

GEBRATENES ZANDERFILET VOM NEUSIEDLERSEE

Paradeisersalsa | Kernölbulgur | Chorizo

26

½ GEGRILLTE SEEZUNGE

Karfiol | Wasabigurke | roter Curry

24

Über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren wir Sie gerne.

Gedeck: Brot | Butter | Fleur de Sel | Aufstrich | Bio Olivenöl

3,3

MENÜ DU CHEF

Gebratener roter Wels mit Safranfenchel, Orangen Chicorée, Lardo

16

Artischocken-Zitronengrasbisque mit Rinderherzzapfensaté, Limette-Avocadoaioli

9

Zitronensorbet mit Szigetí Sekt

4

Geschmorte kurze Rinderrippe mit Erdäpfelschaum, Petersilientrüffel und Riesengarnele

26

2erlei von der Schokolade mit Himbeeren, Brick Chips und Blattgold

8

Preis 54 exkl. Weinbegleitung

Preis 69 inkl. Weinbegleitung

AUS UNSERER PATISSERIE

SCHOKOLADE PLANETARIUM

Johannisbeere | Karamell | Tonkabohne

12

VANILLECREMESCHNITTE „NEW STYLE“

Geröstete Mandel | Sorbet

8

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN

Marillenmarmelade | Erdbeermarmelade

6

SORBETS

Zitrone | Heidelbeere | Uhudler

2,5

Über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren wir Sie gerne.

Gedeck: Brot | Butter | Fleur de Sel | Aufstrich | Bio Olivenöl

3,3