



A LA CARTE

Frühling *1/26*

- zum Aperitif -

AUSTER N°2 OSTRA REGAL **mit** Zitrone 6.50 **oder** Yacon, Wasabi, Joghurt, Dille 8.50

OSIETRA ALPENKAVIAR 10g Consommé, Mandel-Dotter, Nori Alge 29.00

OCHSENHERZ KAROTTE Traubenkern-Öl, Bärlauch, Sanddorn 8.50

LACHSFORELLE geräuchert, Stangensellerie, Umeboshi, Entenleber 14.50

- Vorspeisen -

GRÜNER SPARGEL Ziegenfrischkäse, Pistazie, Grüner Apfel, Sauerampfer 28.50

TARTAR Dry Aged Rind, Belper Knolle, Senfsaat, Daikon Kresse, Erdäpfel-Brioche 29.50

OSIETRA KAVIAR Karfiol, Piemonteser Haselnuss, Lauch, Passe Pierre 39.00

- Hauptspeisen -

BOUILLABAISSE MAISON Meeräsche, Fenchel, Safran Erdäpfel, Sauce Rouille 39.50

LAUCH-GNOCCHI Spitzmorchel, Blattspinat, Pinienkerne, Barbarakresse 36.50

KALBSSCHULTER Weißer Solo Spargel, Petersilienwurzel, Salzzitrone, Erdäpfel-Mousseline 42.50

dazu empfehlen wir eine Scheibe gebratene Entenleber 13.50

- Tagesempfehlungen, nur solange der Vorrat reicht -

SEEZUNGE im GANZEN (für 2 Personen) Gemüse vom Lerchenhof, Graupen-Risotto, Beurre Blanc

AUSGELÖSTES BACKHENDL Erdäpfel-Blattsalate, Preiselbeeren, Zitrone

- **Gedeck** - Bründlmayer Traubenkern-Brot, Süßrahm-Butter, Gartenkresse, Traubenkern-Öl
8.50 pro Person



A LA CARTE

Spring 12/6

- Aperitif -

OYSTERS N°2 OSTRA REGAL *Lemon* 6.50 **or** *Yacon root, wasabi, yogurt, dill* 8.50

OSIETRA ALPINE CAVIAR 10g *Consommé, almond egg yolk, Nori seaweed* 29.00

OXHEART CARROT *Grape Seed Oil, wild garlic, sea buckthorn* 8.50

SMOKED SALMON TROUT *Celery, umeboshi, duck liver* 14.50

- Appetizers -

GREEN ASPARAGUS *Goat cheese, pistachio, green apple, sorrel* 28.50

TARTARE *Dry Aged Beef, Belper knolle, mustard seeds, daikon cress, potato brioche* 29.50

OSIETRA CAVIAR *Cauliflower, Piedmontese hazelnut, leek, passe pierre* 39.00

- Main Courses -

MAISON BOUILLABAISSE *Mullet, fennel, saffron potatoes, rouille sauce* 39.50

LEEK GNOCCHI *spinach, morel, pine nuts, Barbara cress* 36.50

BRAISED VEAL SHOULDER *White solo asparagus, parsley root, lemon, potato mousseline* 42.50

* We recommend adding a slice of pan-fried duck liver 13.50 *

- Special of the Day -

SOLE whole pan-fried (serves 2) *Organic vegetables, pearl barley risotto, Beurre Blanc*

BACKHENDL (typical deep fried chicken) *Potato and leaf salad, cranberries, lemon*

- Cover - *Bründlmayer grame seed bread, butter, cress, grape seed oil*
8.50 per person



WEINE

hauseigene Weinempfehlung & feine Tropfen von Spitzen-Weingütern

- Champagne -

LES PARCELLES EXTRA BRUT, *Pierre Paillard, Bouzy - 0.1l 24.90*

- Weißwein -

2022 GRÜNER VELTLINER GRUB 1ÖTW, *Schloss Gobelsburg - 0.125l 15.50*

2015 GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN aus der MAGNUM, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 22.00*

2017 RIESLING STEINMASSL 1ÖTW, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 19.00*

2018 RIESLING NIERSTEINER, *Weingut Wittmann - 0.125l 16.50*

2019 RIESLING 1 TAL, *Weingut Seckinger - 0.125l 20.90*

2021 CHASSAGNE-MONTRACHET, *Domaine Carillon - 0.125l 25.50*

2019 PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES COMBETTES, *Maison Harbour - 0.125l 27.00*

- Rosé -

2025 ZWEIGELT ROSÉ, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 7.90*

2023 RAWLÄNDER MAISCHEVERGOREN, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 12.90*

- Rotwein -

2022 PINOT NOIR, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 13.90*

2022 SYRAH, *Weingut Rauschnitt - 0.125l 12.90*

ROSENBERG, *Weingut Markowitsch // 2006 - 0.125l 23.90 // 1999 - 0.125l 25.90*

2019 CABERNET & MERLOT "UREKI", *Weinmanufaktur Strobl - 0.125l 18.50*

2017 PINOT NOIR HENGST, *Weinmanufaktur Strobl - 0.125l 27.50*

2019 BLAUFRÄNKISCH PERWOLFF, *Weingut Krutzler - 0.125l 22.50*

2009 MYSTIQUE, *Weingut Pöckl - 0.125l 36.50*

2022 SYRAH, *Weingut Rauschnitt - 0.125l 12.90*

2019 BARBARESCO BORDINI, *Azienda Agricola Cogno - 0.125l 18.50*

2019 PINOT NOIR, *Weingut Gantenbein - 0.125l 45.50*

2017 POMMARD Premier Cru Clos des Epeneaux, *Domaine Comte Armand - 0.125l 34.50*