

VORHER

TARTAR VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-RIND Hausgemachter Erdäpfel-Brioche Pastinake Senfsaat Steckrübe.....	19
MELANZANI-ZIEGENKÄSE MILLE FEUILLE Rotweinbirne	18
GEBEIZTER SEESAIBLING VOM "GUT DORNAU" Zitronengel Goldrübe	19
WINTER PFLÜCKSALAT VEGAN Bratapfel Vinaigrette Mandeln Hanf	15
MELANGE VON BELUGALINSEN & KARFIOLRÖSCHEN VEGAN Kichererbse Blutorange.....	17

SUPPEN

HASELNUSS-SELLERIE SUPPE VEGAN Salzkaramell saurer Sellerie.....	9
PETERSILIENWURZEL SUPPE Räucherforellen Strudel	10

VEGAN & VEGETARISCH

GEBRATENE PUNTARELLE Cashew Kapern Traubenchutney BIO - Stundenei	20
PORTWEIN RISOTTO Salzorange Chicorée	19
GESCHMORTER KÜRBIS VEGAN Couscous Paprikacreme	19
GEBRATENES SESAM ROTKRAUT VEGAN Tahini weiße Bohnen	18
HAUSGEMACHTE RICOTTA RAVIOLI Balsamico Karotte Wiener Miso	20

COUVERT

Für unser Couvert mit unserem hausgemachten Bio-Sauerteigbrot, eigenem Bio Olivenöl aus Pilion (Griechenland) und Aufstrich verrechnen wir € 3,9 pro Person.

HAUPTGÄNGE

FISCH

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET VOM "GUT DORNAU"
Erdäpfel-Ricotta Flan | Spinat 28

UNSERE BOUILLABAISSE VON HEIMISCHEN FISCHEN
Kaviar-Rouille | Baguette | Paradeisersud 28

FLEISCH

ÖSTERREICHISCHE BIO-RIND TAGLIATA VOM HOLZKOHLEGRILL
Kohlsprossen | Sellerie 35

**IN BUTTERSCHMALZ GEBACKENES SCHNITZEL VOM
ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALB**
Preiselbeeren | Petersilerdäpfel 32

OSSOBUCCO VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALB
Knusprige Polenta | Paradeiser 32

ZWEIERLEI VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-ENTE
Süßkartoffel | Flowersprouts 35

DESSERTS

MARONI HASELNUSS TARTE
Zwetschkeneis | Rotweinsauce 10

GRIESSPUDDING
Weichsel | Spekulatius 10

MANDARINEN PANNA COTTA
Schokosorbet 10

KÄSEVARIATION VON JUMI
Immer anders, immer gut | hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot 15

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
ERHÄLTST DU AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN.

ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST.

STARTER

TARTAR FROM AUSTRIAN ORGANIC BEEF homemade potato brioche parsnip mustard seeds swede.....	19
EGGPLANT-GOATS CHEESE MILLE FEUILLE pear in red wine	18
STAINED ARCTIC CHAR FROM "GUT DORNAU" lemon gel golden beet	19
WINTER LEAF SALAD VEGAN baked apple vinaigrette almond hemp	15
MÉLANGE OF BELUGA LENTILS & ROASTED CAULIFLOWER VEGAN chickpea blood orange.....	17

SOUPS

HAZELNUT-CELERIAC SOUP VEGAN salted caramel pickled celeriac.....	9
PARSLEY ROOT SOUP strudel from smoked trout.....	10

VEGETARIAN

PAN-FRIED PUNTARELLA cashew capers grape chutney organic soft egg.....	20
PORTWINE RISOTTO preserved orange chicory.....	19
BRAISED PUMPKIN VEGAN couscous bell pepper cream	19
ROASTED SESAME RED CABBAGE VEGAN tahini white beans	18
HOMEMADE RICOTTA RAVIOLI balsamic carrot Viennese miso.....	20

COVER

For our cover with our homemade organic sour dough bread,
our organic olive oil from Pilion (Greece) and homemade spread
we charge € 3,9 p. P.

MAIN COURSES

FISH

SALMON TROUT FROM "GUT DORNAU"

potato-ricotta pudding | spinach 28

OUR BOUILLABAISSE MADE FROM AUSTRIAN FISH

caviar rouille | baguette | tomato broth 28

MEAT

CHARCOAL GRILLED TAGLIATA FROM ORGANIC AUSTRIAN BEEF

brussels sprouts | celeriac 35

"WIENER SCHNITZEL" FROM ORGANIC AUSTRIAN VEAL FRIED IN CLARIFIED BUTTER

lingonberries | parsley potatoes 32

OSSOBUCCO FROM ORGANIC AUSTRIAN VEAL

crispy polenta | tomato 32

GRILLED BREAST AND CONFIT LEG OF AUSTRIAN ORGANIC DUCK

sweet potato | flower sprouts 35

DESSERTS

CHESTNUT HAZELNUT TARTE

plum ice cream | red wine sauce 10

SEMOLINA PUDDING

sour cherry | speculoos 10

TANGERINE PANNA COTTA

chocolate sorbet 10

VARIATION OF CHEESE FROM JUMI

4 sorts | homemade organic sour dough bread 15

FOR ALL INFORMATION REGARDING INGREDIENTS AND ALLERGENS OF ALL OUR DISHES
YOU WILL RECEIVE FROM OUR LOVELY SERVICE STAFF, PLEASE GET IN TOUCH!

ALL PRICES IN EURO, INCL. TAXES