

## VORSPEISEN

"Spicy Tuna" Cremig scharfes Thunfischtartar, Avocado, Knusper-Papadams	19.00
Beef Tartar Rinderfilet klassisch mit Estragonemulsion	19.00
Gänseleber Parfait von der Gänseleber mit Haselnusskrokant und Pink Grapefruit	19.00
Weißer Spargel vom Grill im Misojud mit Koriander, Minze und Erdnuss	15.00

## ZWISCHENGERICHTE

Kumptner's Trüffelei Stundenei mit cremigem Babyspinat und Perigordtrüffel	15.00
Crispy Chicken in Ponzu mit Chili und Wakame	16.00
Schwarze Avocado mit Soja, Sesam und Röstzwiebel	15.00
Consommé mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse	9.00

## HAUPTSPEISEN

Geschmorte Schweinebacke mit sautierten Pilzen und rohen Rüben	28.00
Unser Klassiker vom Holzkohlen Grill Rinderfilet mit Blattspinat, Kartoffelpüree und Café de Paris	34.00
Entrecôte mit wildem Brokkoli, Aioli und Mais	32.00
Risotto vom Marchfelder Spargel und jungem Kerbel	26.00
Saibling In Nussbutter konfiertes Saiblingsfilet im Polenta-Krensud mit steirischem Kernöl	30.00
Wolfsbarsch Filetstreifen vom Wolfsbarsch mit Chorizo, Orzo Pasta und Basilikum	28.00
Musikgedeck Das aktuelle Musikprogramm erfahren Sie bei unseren Mitarbeitern.	EUR 6.00
Gedeck (vor Beginn der Livemusik)	EUR 3.00

## DESSERT

...geht immer Gratinierte Himbeeren, Passionsfrucht, Macadamia Nüsse	10.00
Schoko Banane Kombination von Schokolade, Banane und Karamell	10.00
"Floating Island" karamellisierte Eischneekugel mit Vanille Crème und gebratenen Mandeln	10.00
Käseteller aus dem Hause Pöhl Petit Bichon (Weichkäse/ Ziege/ Frankreich), Epoisses (Weichkäse/ Kuh/ Frankreich), Tomme de Brebis (Hartkäse/ Schaf/ Frankreich), Bergkäse 12 Monate (Hartkäse/ Kuh/ Österreich), Rosso Imperiale (Weichkäse/ Kuh/ Italien)	14.00

## KAFFEE & TEE

Hausbrandt Trieste 1892 Caffè	klein/ gross	3.50/ 4.50
Darjeeling Hochland 2nd flush		4.50
Earl Grey Schönbichler Blend		4.50
Assam Grüntee Berjan		4.50
Ingwer-Lemon Kräutertee		4.50