



VORSPEISEN & SUPPEN

LACHS CRUDO Zitronengel · Gurke · Birne · Jungzwiebel	€ 14,90
BEEF TARTAR 110G Spargel-Schalotten Relish · Gebackene Sardinen · Aioli	€ 16,90
BÜFFELMOZZARELLA 100% Büffelmozzarella · Tomatenvariation · Geröstete Haselnüsse · Maison Guénard Huile de Noix	€ 13,20
SPARGELCREMESUPPE Bärlauchpesto	€ 7,30
KLARE RINDSUPPE Frittaten	€ 5,60

[ALLE VORSPEISEN ANSEHEN →](#)

HAUPTGERICHTE

WIENERSCHNITZEL VOM BIO-KALB Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren · Blattsalat	€ 28,90
GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ Kren-Honig Emulsion · Pom Dauphine · Shiitake Pilze · Tomaten Gremolata	€ 24,90
LACHSFORELLE Erdnuss-Soja Perlgrauen · Geräuchertes Paprika Espuma · Leichte Bärlauchbechamel · Cassis	€ 25,60
KIMCHI BOWL Cous Cous · Karotten-Chilisalat · Gurke · Tomate · Frisée · Himbeervinaigrette · Gegrillte Hühnerstreifen	€ 19,60

[ALLE HAUPTGERICHTE ANSEHEN →](#)





STEAK EMPFEHLUNGEN

ÖSTERREICHISCHES RINDERFILET

150 g	€ 29,00
200 g	€ 38,00
300 g	€ 56,00

CULT BEEF RIB EYE

200 g	€ 29,00
300 g	€ 41,00
350 g	€ 48,00

BEILAGEN & EXTRAS

Ofenkartoffel · Grillgemüse · Steak Fries · Speckfiolen · Wilder Brokkoli überbacken (Sauce Mornay)	je € 5,00
Trüffelpommes	€ 7,80
Frischer Spargel (2 Stk.)	€ 6,00
Hausgemachte Saucen & Dips	je € 3,60
US Garnele (1 Stk.)	€ 8,00

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

MAIBOCKRÜCKEN VOM KREMTALER WILD Pilzravioli · Mini-Karotten · Spargel · Süßholzwurst	€ 46,80
---	---------

PUPPINGER SPARGEL WEISS / GRÜN

Butterkartoffel · Sauce Hollandaise	
mit Prosciutto	à € 19,90
	€ 25,30

[ALLE EMPFEHLUNGEN ANSEHEN →](#)



SÜSSER ABSCHLUSS

FRÜHLINGS-TRILOGIE Matcha Baiser · Vanille Biskuit · Erdbeer Curd · Spargel · Erdbeersorbet	€ 9,20
VEGANER BROWNIE Rhabarbersorbet	€ 7,40
CLASSIC TIRAMISU	€ 5,90
EISPALATSCHINKE Mandelsplitter · Vanilleeis · Schlagobers	€ 8,20
BIO KÄSEVARIATION	€ 13,90

[ALLE DESSERTS ANSEHEN →](#)

