

## Vorspeisen & Suppen

Wintersalat (Vegan)	14.00	Beef Tatar	21.50
Rotkohl   Kardamom Birne   Walnuss   Feigendressing mit Ziegenkäse	17.00	Kapern   Zwiebel   Joseph Brot Kartoffel-Toast mit eingelegtem Trüffel, Kresse & Trüffelcreme	33.00
Veganes Tatar (Vegan)	19.00	Carpaccio vom Rind	23.50
Melanzani   Kapern   Zwiebel   Joseph Brot Kartoffel Toast		Rucola   Basilikum Pesto   Grana di Padano   Pinienkerne	
Burrata	17.00	~	
Antipasti   Rucola   Pistazienpesto   Pinienkerne mit Jamón Ibérico de Bellota	24.50	Wintergemüse Minestrone (Vegan)	8.50
Fritto Misto «Alpe Adria»	19.50	Fregola Tostata	
Perlfischbällchen   Calamari   Miesmuscheln   Oktopus		Rinds Bouillon	9.50
Oktopus Carpaccio	15.50	Kaspressknödel   Wurzelgemüse	
Avocado   Limette   Koriander   Wakame			

## Hauptspeisen

Ponzu Ofen Spitzkohl (Vegan)	17.50	Schinkenfleckerl	17.50
Chili Mayo   Limette   Sesam   Venere Reis		überbacken   grüner Salat	
Melanzani Knödel «a la Parmigiana»	23.00	mit Trüffel	24.00
Striacatella   Pinienkerne   Kräutersalat   Tomatenragout		Hühnerbrust	27.50
Schwarzwurzel Risotto (Vegan möglich)	19.00	Lauchknödel Fülle   Wintergemüse   Bordeaux Sauce	
Kräuterseitling   Gremolata   Pinienkerne		«Ossobuco alla Milanese»	29.50
Grana di Padano		Ossobuco vom Kalb   Cremige Polenta   Gremolata	
«Moules aux Tomates»	19.50	Filetspitzen	31.50
Miesmuscheln   Tomaten-Chili Weißweinsud		Pfeffersauce   Champignons   Zwiebel	
Oktopus	24.00	fermentierter Kampot Pfeffer   Parmesan Rösti	
Gegrillt   Rosmarin Polenta   karamellisierte Perlzwiebel		«Steak Frites»	35.00
Calamari	27.50	Rumpsteak Tagliata   Parmesan Sauce   Fries	
Gegrillt   Spinat Erdäpfel   Gremolata		Filetsteak 250g	38.00
Skrei Filet	35.00	Cognac flambiert ohne Beilagen	
Rote Rübe   Blattspinat   Kren   Amalfi Zitrone		mit Schoko-Chili Sauce und Erdäpfel Püree	42.00
		mit Wintergemüse & Bordeaux Sauce	45.00

## Beilagen

Rosmarin Fries   Meersalz   Comté	7.00	Wintergemüse	7.50
Truffled Fries   Trüffelmayo	8.50	Blattsalat / Gemischter Salat	6.50
Knoblauch Toast / Grüner Salat	4.50	Pfeffer- / Parmesan- / Bordeaux- / Schoko Chili Sauce	3.30
Bratkartoffel / Rösti / Erdäpfel Püree / Polenta	6.50	Trüffelmayo / Lemon Aioli	4.50

## Desserts

Süßkartoffel Brownies (Vegan)	10.50	Schoko Mousse	10.00
Waldbeer Sorbet   Erdnussbuttercreme   Haselnuss		weiße & dunkle Schoko   Himbeerbalsam Sauce	
Tiramisu	9.50	~	
Erdbeer&Nougat Knödel	11.00	Napoléon 24 Monate gereift	14.50
		Schafsmilch Hartkäse   Walderdbeeren Mostarda	

## Starters & Soups

Winter Salad (Vegan) Red Cabbage   Cardamom Pear   Walnut   Fig Dressing with Goat Cheese	14.00 17.00	Beef Tartar Capers   Pickled Onion   «Josephbrot» Toast with Pickled Truffle, Cress & Truffle Cream	21.50 33.00
Vegan Tartare (Vegan) Eggplant   Capers   Pickled Onion   «Josephbrot» Toast	19.00	Beef Carpaccio Rocket Salad   Basil Pesto   Pine Nuts   Grana di Padano	23.50
Burrata Antipasti   Rocket Salad   Pistacchio Pesto   Pine Nuts with Jamón Ibérico de Bellota	17.00 24.50	~	
Fritto Misto «Alpe Adria» Pearl Fish   Calamari   Mussels   Octopus	19.50	Minestrone (Vegan) Fregola Tostata	8.50
Octopus Carpaccio Avocado   Lime   Coriander   Wakame	15.50	Beef Bouillon Cheese Dumpling   Root Vegetables	9.50

## Mains

Ponzu Oven Cabbage (Vegan) Chili Mayo   Lime   Sesame   Venere Rice	17.50	Schinkenfleckerl Ham Pasta Gratin   Green Salad with Truffle	17.50 24.00
Eggplant Dumplings «a la Parmigiana» Stracciatella   Pine Nuts   Herbs Salad   Tomato Ragout	23.00	Chicken Breast Leekdumpling stuffing   Winter Veggies   Bordeaux Sauce	27.50
Salsify Risotto (Vegan optional) King Oyster Mushroom   Gremolata   Pine Nuts Grana di Padano	19.00	«Ossobuco alla Milanese» Osso Buco from Veal   Creamy Polenta   Gremolata	29.50
«Moules aux Tomates» Blue Mussels   Tomato-Chilli White Wine Stock	19.50	Beef Fillet Tips Pepper Sauce   Mushrooms   Onions Fermented Kampot Pepper   Parmesan Rösti	31.50
Octopus Grilled   Rosemary Polenta   Caramelized Pearl Onions	24.00	«Steak Frites» Rumpsteak Tagliata   Parmesan Sauce   Fries	35.00
Calamari Grilled   Spinach Potatoes   Gremolata	27.50	Filetsteak 250g Cognac flambéed without garnish	38.00
Skrei Fillets Beetroot   Spinach   Horseradish   Amalfi Lemon	35.00	Chocolate Chilli Sauce   Mashed Potatoes Winter Veggies   Bordeaux Sauce	42.00 45.00

## Sides

Rosemary Fries   Seasalt   Comté	7.00	Winter Veggies	7.50
Truffled Fries   Truffle Mayo	8.50	Leaf Salad / Mixed Salad	6.50
Garlic Toast / Green Salad	4.50	Pepper/Parmesan/Bordeaux/Chocolate Chili Sauce	3.30
Fried Potatoes / Rösti / Mashed Potatoes / Polenta	6.50	Truffle Mayo / Lemon Aioli	4.50

## Desserts

Sweet Potato Brownie (Vegan) Wild Berries Sorbet   Peanut Butter Cream   Hazelnut	10.50	Chocolate Mousse White & Dark Chocolate   Raspberry Balsamic Sauce	10.00
Tiramisu	9.50	~	
Strawberry&Nougat Dumplings	11.00	Napoleon Aged for 24-Months Sheep Milk Hard Cheese   Forest Strawberry Mostarda	14.50