

Vorspeisen & Suppen

Marktsalat (Vegan)	14.00	Beef Tatar	21.50
Grüner Spargel Bunte Bete Kohlrabi Erdbeeren 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		
Fritto Misto «Alpe Adria»	19.50	Spargelsuppe (Vegan)	9.00
Perlfischbällchen Calamari Miesmuscheln Oktopus		Marchfelder Solospargel Kokosmilch	
Oktopus Carpaccio	15.50	Rinds Bouillon	9.50
Avocado Limette Koriander Wakame		Kaspressknödel Wurzelgemüse	

Hauptspeisen

Spargel Risotto (Vegan möglich) Grana di Padano	19.00	Schinkenfleckerl überbacken grüner Salat mit Trüffel	17.50 24.00
Lion's Mane «Steak Frites» (Vegan) Grüner Spargel Fries Bordeaux Sauce	26.50	Hühnerbrust	27.50
Lion's Mane «Ofenfisch» (Vegan) Frühlingsgemüse Zitrone	26.50	Lauchknödel Fülle Frühlingsgemüse Bordeaux Sauce «Ossobuco alla Milanese»	29.50
Melanzani Knödel «a la Parmigiana» Striaccatella Pinienkerne Kräutersalat Tomatenragout	23.00	Ossobuco vom Kalb Cremige Polenta Gremolata Filetspitzen	31.50
«Moules aux Tomates» Miesmuscheln Tomaten-Chili Weißweinsud	19.50	Pfeffersauce Champignons Zwiebel fermentierter Kampot Pfeffer Parmesan Rösti	
Oktopus	24.00	«Steak Frites»	35.00
Gegrillt Rosmarin Polenta karamellisierte Perlzwiebel		Tagliata Grüner Spargel Fries Parmesan-Dijon Sauce	
Calamari	27.50	Filetsteak 250g	38.00
Gegrillt Spinat Erdäpfel Gremolata		Cognac flambiert ohne Beilagen mit Schoko-Chili Sauce und Erdäpfel Püree	42.00
Ofenfisch Filet	29.00	mit Frühlingsgemüse & Bordeaux Sauce	45.00
Grüner Spargel Erdäpfel Zitrone			

Beilagen

Rosmarin Fries Meersalz Comté	7.00	Frühlingsgemüse	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) Waldbeer Sorbet Erdnussbuttercreme Haselnuss	10.50	Schoko Mousse weiße & dunkle Schoko Himbeerbalsam Sauce	10.00
Raffaello-Erdbeer Tiramisu	9.50		
Erdbeer&Nougat Knödel	11.00	Napoléon 24 Monate gereift Schafsmilch Hartkäse Walderdbeeren Mostarda	14.50

Starters & Soups

Market Salad (Vegan)	14.00	Beef Tartar	21.50
Green Asparagus Beetroot Strawberries with Goat Cheese	17.00	Capers Pickled Onion «Josephbrot» Toast with Pickled Truffle, Cress & Truffle Cream	33.00
Vegan Tartare (Vegan)	19.00	Beef Carpaccio	23.50
Eggplant Capers Pickled Onion «Josephbrot» Toast		Rocket Salad Basil Pesto Pine Nuts Grana di Padano	
Burrata	17.00		
Antipasti Rocket Salad Pistacchio Pesto Pine Nuts with Jamón Ibérico de Bellota	24.50		
Fritto Misto «Alpe Adria»	19.50	Asparagus Soup (Vegan)	9.00
Pearl Fish Calamari Mussels Octopus		«Marchfeld Asparagus» Coconut Mil	
Octopus Carpaccio	15.50	Beef Bouillon	9.50
Avocado Lime Coriander Wakame		Cheese Dumpling Root Vegetables	

Mains

Asparagus Risotto (Vegan optional) Grana di Padano	19.00	Schinkenfleckerl Ham Pasta Gratin Green Salad with Truffle	17.50 24.00
Lion's Mane «Steak Frites» (Vegan) Asparagus Fries Bordeaux Sauce	26.50	Chicken Breast	27.50
Lion's Mane «Oven Fish» (Vegan) Spring Veggies Lemon	26.50	Leekdumpling stuffing Spring Veggies Bordeaux Sauce «Ossobuco alla Milanese»	29.50
Eggplant Dumplings «a la Parmigiana» Stracciatella Pine Nuts Herbs Salad Tomato Ragout	23.00	Osso Buco from Veal Creamy Polenta Gremolata	
«Moules aux Tomates» Blue Mussels Tomato-Chilli White Wine Stock	19.50	Beef Fillet Tips	31.50
Octopus Grilled Rosemary Polenta Caramelized Pearl Onions	24.00	Pepper Sauce Mushrooms Onions Fermented Kampot Pepper Parmesan Rösti	
Calamari Grilled Spinach Potatoes Gremolata	27.50	«Steak Frites»	35.00
Oven Fish Filet Green Asparagus Potatoes Lemon	29.00	Tagliata Green Asparagus Fries Dijon-Parmesan Sauce	
		Filetsteak 250g	38.00
		Cognac flambéed without garnish	
		Chocolate Chilli Sauce Mashed Potatoes	42.00
		Spring Veggies Bordeaux Sauce	45.00

Sides

Rosemary Fries Seasalt Comté	7.00	Spring 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)	10.50	Chocolate Mousse	10.00
Wild Berries Sorbet Peanut Butter Cream Hazelnut		White & Dark Chocolate Raspberry Balsamic Sauce	
Raffaello Strawberry Tiramisu	9.50		
Strawberry&Nougat Dumplings	11.00	Napoleon Aged for 24-Months	14.50
		Sheep Milk Hard Cheese Forest Strawberry Mostarda	