

## Vorspeisen & Suppen

<p>Marktsalat (Vegan) Grüner Spargel   Bunte Bete   Kohlrabi   Erdbeeren mit Ziegenkäse</p> <p>Veganes Tatar (Vegan) Melanzani   Kapern   Zwiebel   Vegane Butter   Toast</p> <p>Burrata Eingelegter Rhabarber   Vulkanspargel mit Jamón Ibérico de Bellota</p> <p>Fritto Misto «Alpe Adria» Perlfischbällchen   Calamari   Miesmuscheln   Oktopus</p> <p>Oktopus Carpaccio Avocado   Limette   Koriander   Wakame</p>	<p>14.00</p> <p>17.00</p> <p>19.00</p> <p>17.00</p> <p>24.50</p> <p>19.50</p> <p>15.50</p>	<p>14.00</p> <p>17.00</p> <p>19.00</p> <p>17.00</p> <p>24.50</p> <p>19.50</p> <p>15.50</p>	<p>Beef Tatar Kapern   Zwiebel   Toast „La Marianne“ mit eingelegtem Trüffel, Kresse &amp; Trüffelcreme</p> <p>Carpaccio vom Rind Rucola   Basilikum Pesto   Grana di Padano   Pinienkerne</p> <p style="text-align: center;">~</p> <p>Spargelsuppe (Vegan) Marchfelder Solospargel   Kerbel   Croutons</p> <p>Rinds Bouillon Kräuterfrittaten   Wurzelgemüse</p>	<p>21.50</p> <p>33.00</p> <p>23.50</p> <p>9.00</p> <p>9.50</p>
--	--	--	---	--

## Hauptspeisen

<p>Gebackener Emmentaler Sauce Tartare   Preiselbeeren</p> <p>Spargel Risotto (Vegan möglich) Grana di Padano</p> <p>Melanzani Knöderl «a la Parmigiana» Striacatella   Pinienkerne   Kräutersalat   Tomatenragout</p> <p>Pom Pom Blanc «en papillote» (Vegan) Lion's Mane Pilz   Spargel   Frühlingsgemüse   Zitrone</p> <p>«Moules aux Tomates» Miesmuscheln   Tomaten-Chili Weißweinsud</p> <p>Oktopus Gegrillt   Rosmarin Polenta   karamellisierte Perlzwiebel</p> <p>Calamari Gegrillt   Spinat Erdäpfel   Gremolata</p> <p>Ofenfisch Filet «en papillote» Grüner Spargel   Erdäpfel   Zitrone</p>	<p>16.00</p> <p>19.00</p> <p>23.00</p> <p>26.50</p> <p>19.50</p> <p>24.00</p> <p>27.50</p> <p>29.00</p>	<p>16.00</p> <p>19.00</p> <p>23.00</p> <p>26.50</p> <p>19.50</p> <p>24.00</p> <p>27.50</p> <p>29.00</p>	<p>Schinkenfleckerl überbacken   grüner Salat mit Trüffel</p> <p>Maishendlbrust Kokosreis   Zitronensauce   Frühlingzwiebel</p> <p>«Ossobuco alla Milanese» Ossobuco vom Kalb   Cremige Polenta   Gremolata</p> <p>Filetspitzen Pfeffersauce   Champignons   Zwiebel fermentierter Kampot Pfeffer   Parmesan Rösti</p> <p>«Steak Frites» Tagliata   Grüner Spargel   Fries   Parmesan-Dijon Sauce</p> <p>Filetsteak 250g Cognac flambiert ohne Beilagen mit Schoko-Chili Sauce und Erdäpfel Püree mit Frühlingsgemüse &amp; Bordeaux Sauce</p>	<p>17.50</p> <p>24.00</p> <p>27.50</p> <p>29.50</p> <p>31.50</p> <p>35.00</p> <p>38.00</p> <p>42.00</p> <p>45.00</p>
--	---	---	--	--

## Beilagen

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

## Desserts

<p>Passionsfrucht Kokosmilchreis (Vegan) Mango Sorbet   Kardamom Pistazien   Thai Basilikum</p> <p>Raffaello-Erdbeer Tiramisu</p> <p>Erdbeer&amp;Nougat Knödel</p>	<p>10.50</p> <p>9.50</p> <p>11.00</p>	<p>10.50</p> <p>9.50</p> <p>11.00</p>	<p>Schoko Mousse weiße &amp; dunkle Schoko   Himbeerbalsam Sauce</p> <p style="text-align: center;">~</p> <p>Napoléon 24 Monate gereift Schafsmilch Hartkäse   Walderdbeeren Mostarda</p>	<p>10.00</p> <p>14.50</p>
--	---------------------------------------	---------------------------------------	---	---------------------------

## Starters & Soups

Market Salad (Vegan) Green Asparagus   Beetroot   Strawberries 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 Pickled Rhubarb   Volcano Asparagus with Jamón Ibérico de Bellota	17.00 24.50	~	
Fritto Misto «Alpe Adria» Pearl Fish   Calamari   Mussels   Octopus	19.50	Asparagus Soup (Vegan) «Marchfeld Asparagus»   Chervil Croutons	9.00
Octopus Carpaccio Avocado   Lime   Coriander   Wakame	15.50	Beef Bouillon Sliced Pancakes   Root Vegetables	9.50

## Mains

Gebackener Emmentaler Sauce Tartare   Preiselbeeren	16.00	Schinkenfleckerl Ham Pasta Gratin   Green Salad with Truffle	17.50 24.00
Asparagus Risotto (Vegan optional) Grana di Padano	19.00	Chicken Breast Coco Rice   Lemon Sauce   Spring Onion	27.50
Eggplant Dumplings «a la Parmigiana» Stracciatella   Pine Nuts   Herbs Salad   Tomato Ragout	23.00	«Ossobuco alla Milanese» Osso Buco from Veal   Creamy Polenta   Gremolata	29.50
Pom Pom Blanc «en papillote» Lion's Mane Mushroom   Asparagus   Veggies   Lemon	26.50	Beef Fillet Tips Pepper Sauce   Mushrooms   Onions Fermented Kampot Pepper   Parmesan Rösti	31.50
«Moules aux Tomates» Blue Mussels   Tomato-Chilli White Wine Stock	19.50	«Steak Frites» Tagliata   Green Asparagus   Fries   Dijon-Parmesan Sauce	35.00
Octopus Grilled   Rosemary Polenta   Caramelized Pearl Onions	24.00	Filetsteak 250g Cognac flambéed without garnish	38.00
Calamari Grilled   Spinach Potatoes   Gremolata	27.50	Chocolate Chilli Sauce   Mashed Potatoes	42.00
Oven Fish Filet «en papillote» Green Asparagus   Potatoes   Lemon	29.00	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

Passion Fruit Coconut Rice Pudding (Vegan) Mango Sorbet   Cardamom Pistachios   Thai Basil	10.50	Chocolate Mousse White & Dark Chocolate   Raspberry Balsamic Sauce	10.00
Raffaello Strawberry Tiramisu	9.50	~	
Strawberry&Nougat Dumplings	11.00	Napoleon Aged for 24-Months Sheep Milk Hard Cheese   Forest Strawberry Mostarda	14.50