

## Vorspeisen & Suppen

Kohlrabi «Tonnato» - D,C,M Thunfisch & Sardellen Dressing   Kapern   Chili	12.80	Oktopus Carpaccio - R Avocado   Wakame   Koriander	16.50
Melanzani Tatar (vegan) - A,N,M,O Kapern   Tahini   Zwiebel   vegane Butter   Toast	14.50	Fritto Misto - A,C,R,D Perlfisch   Calamari   Miesmuscheln   Oktopus   Chili Aioli	17.80
Marktsalat (vegan möglich) - H Feige   Broccolini   Wildkräuter   Ziegenkäse   Heidelbeeren	15.80	Beef Tatar - A,C,G,M,O Kapern   Zwiebel   Kresse   Toast «La Marianne»	21.80
mit steirischem Hirsch-Schinken	21.80	mit Trüffelcarpaccio, Kresse & Trüffelcreme	34.50
Burrata - G Tomaten   Basilikum   Rucola   Pinienkerne   Pfirsich	17.50	Carpaccio vom Rind - G Eierschwammerl   Rucola   Kürbiskern-Pesto   Grana	19.80
~		~	
Kürbis-Birnen Suppe (vegan möglich) - A,G,L Ziegenkäse-Schalotten Crostini	9.50	Rinds Bouillon - L Griesnockerl   Julienne Gemüse	9.00

## Hauptspeisen

Gebackener Emmentaler - A,C,G,M Sauce Tartare   Preiselbeeren	15.50	Schinkenfleckerl - A,C,G überbacken   grüner Salat	16.80
Kürbisrisotto (vegan möglich) - G,L Pancetta   Salbei   Grana	18.50	mit Trüffelcarpaccio	23.80
Halloumi «en Papillote» - G,O Meeresspargel   Babykartoffeln   Bouvier Sauce	19.80	Filet vom Maishendl - L,G,O Kohlrabi Püree   weiße Polenta   «Prosciutto Norcia»	24.80
Melanzani Knöderl «a la Parmigiana» - A,C,G,O Grana   Oliven   Pinienkerne   Basilikum   Tomatenragout	23.00	Lammstelze - G,O Ofenkürbis   Feige   Dattelsauce	27.80
Lion's Mane Steak (vegan) - E,F Broccolini   Erdnuss-Chili Sauce	29.50	Kalbs Wiener Schnitzel - A,C,G Erdäpfel-Vogelersalat   Preiselbeeren   Zitrone	28.50
Gegrillter Oktopus - G,O,R Weiße Polenta   karamellisierte Perlzwiebel	24.50	Filetspitzen - A,C,G,L Waldpilze   Zwiebel   Rösti   Kampot Pfeffersauce	29.80
Gegrillte Calamari - G,R Spinat Erdäpfel   Gremolata	26.50	Beef Shortrib - G,F Erdäpfel Gratin   Boccolini   Espresso Karamell	30.50
Filet vom Kabeljau «en Papillote» - D,G Meeresspargel   Furikake Grammeln   Baby Erdäpfel	30.80	Filetsteak Cognac flambiert   «Café de Paris Butter» - G mit Erdäpfelpüree & Schoko-Chili Sauce - G,O	38.50 42.50

## Beilagen

Rosmarin Fries   Ghee   Meersalz   Grana - G	7.50	Broccolini -KA	8.00
Truffled Fries   Ghee   Trüffelmayo - C	9.50	Blattsalat / Gemischter Salat / Grillgemüse -KA	6.50
Knoblauch Toast - A,G /Grüner Salat -KA	4.50	Pfeffer-/Bordeaux-/Schoko Chili Sauce -G,L,O	3.30
Bratkartoffel -KA/Rösti A,C /Erdäpfel Püree -G /Polenta -G	6.50	Trüffelmayo / Chili Mayo - C	4.50

## Desserts

Schoko Mousse - C,G,H weiße & dunkle Schoko   Mandeln   Himbeer Sauce	9.50	Topfennockerl - A,C,G Zwetschenröster, Butterbrösel	9.50
Erdbeer Nougat Knödel A,C,G,H Erdbeer&Nougat Sauce	10.50	Salzburger Schwarzbeerdatscherl (vegan mögl.) -A,G,H Buttermilch Sorbet oder veganes Cashew-Vanille Sorbet	10.50

## Starters & Soups

Kohlrabi «tonnato» - D,C,M Tuna & Anchovie Dressing   Capers   Chili	12.80	Octopus Carpaccio - R Avocado   Wakame   Coriander	16.50
Aubergine Tartare (vegan) - A,N,M,O Tahini   Capers   Pickled Onion   vegan Butter   Toast	14.50	Fritto Misto «Alpe Adria» - A,C,R,D Pearl Fish   Calamari   Mussels   Octopus	17.80
Market Salad (vegan optional) - H Fig   Broccolini   Goat Cheese   Wild Herbs   Blueberries with Styrian Deer Prosciutto	15.80 21.80	Beef Tartar - A,C,G,M,O Capers   Pickled Onion   Cress   Toast «La Marianne» with Truffle Carpaccio, Cress & Truffle Cream	21.80 34.50
Burrata - G Tomatoes   Basil   Rocket Salad   Pine Nuts   Peach Dressing	17.50	Beef Carpaccio - G Chanterelle   Rocket   Pumpkin Seed Pesto   Grana	19.80
~		~	
Pumpkin-Pear Soupe (vegan optional) - A,G,L Goat Cheese-Shalott Crostini	9.50	Beef Bouillon - L Semolina Dumpling   Julienne Vegetables	9.00

## Mains

Fried Emmental Cheese - A,C,G,M Sauce Tartare   Cranberries	15.50	Schinkenfleckerl - A,C,G Ham Pasta Gratin   Green Salad with Truffle Carpaccio	16.80 23.80
Pumpkin Risotto (vegan optional) - G,L Pancetta   Sage   Grana	18.50	Filet of Cornfed Chicken - L,G,O Mashed Kohlrabi   White Polenta   «Prosciutto Norcia»	24.80
Haloumi «en Papillote» - G,O Sea Asparagus   Baby Potatoes   Bouvier Sauce	19.80	Lamb Shank - G,O Oven Pumpkin   Fig   Date Sauce	27.80
Eggplant Dumplings «a la Parmigiana» - A,C,G,O Grana   Olives   Basil   Tomato Ragout	23.00	«Wiener Schnitzel» - A,C,G Veal   Potato Salad   Cranberries   Lemon	28.50
Lion's Mane Steak (vegan) - E,F Broccolini   Peanut-Chili Sauce	29.50	Beef Fillet Tips - A,C,G,L Forest Mushrooms   Onions   Rösti   Kampot Pepper Sauce	29.80
Grilled Octopus - G,O,R White Polenta   Caramelized Pearl Onions	24.50	Beef Shortrib - G,F Potato Gratin   Boccolini   Espresso Caramel	30.50
Grilled Calamari - G,R Spinach Potatoes   Gremolata	26.50	Filetsteak Cognac flambéed   «Café de Paris Butter» - G	38.50
Cod Filet «en Papillote» - D,G Sea Asparagus   Furikake Greaves   Baby Potatoes	30.80	Mashed Potatoes   Chocolate Chilli Sauce - G,O	42.50

## Sides

Rosemary Fries   Ghee   Sea Salt   Grana - G	7.50	Broccolini -kA	8.00
Truffled Fries   Ghee   Truffled Mayo - C	9.50	Leaf Salad / Mixed Salad / Gilled Veggies -kA	6.50
Garlic Toast / Green Salad -kA	4.50	Pepper/Grana/Bordeaux/Chocolate Chili Sauce GLO	3.30
Fried Potatoes/Rösti -A,C/Mashed Potatoes -G/Polenta -G	6.50	Truffle Mayo / Chili Mayo - C	4.50

## Desserts

Chocolate Mousse - C,G,H White & Dark Chocolate   Almonds   Raspberry Sauce	9.50	Curd Dumpling - A,C,G Plum Roaster   Butter Crumbs	9.50
Strawberry & Nougat Dumplings - A,C,G,H Strawberry & Nougat Sauce	10.50	Forest Blueberry Patty (vegan optional) - A,G,H Buttermilk Sorbet or vegan Chashew Vanilla Sorbet	10.50