

Menü ab 2 Personen
Menu *for two persons*

Törtchen von der Gänsestopfleber
mit Süssholzgeleè und grünem Apfel Konfit
Tartlet of goose liver with liquorice jelly and green apple konfit

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
Cream of carrot and ginger

Gebratene Jakobsmuschel mit rote Rüben Risotto
Roasted scallop with beetroot risotto

Rinderfilet mit knusprigem Polenta
und mediterranem Gemüse
Filet of beef with crispy polenta and Mediterranean vegetables

Ziegenkäse mit Tomaten Chili Marmelade
Goat cheese with tomato chilli jam

Variation von der Mango
Variation of mango

Preis: € 65,- pro Person

ohne Risotto und Käse
Preis: € 49,- pro Person

Vorspeisen *Starters*

Gebeizter Lachs mit Wasabimousse 13,40
Marinated Salmon with wasabi mousse

Antipasti Variation aus unserer Vitrine 14,80
Variation of assorted Italian starters

Hauchdünn geschnittener Prosciutto di Parma 15,30
mit Cipolle, Grissini und Mosto Oro Olivenöl
Thinly sliced Prosciutto ham with onions, olive oil and Grissini

Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch 17,40
mit Avocado und grünem Tee Espuma
*Sashimi of Yellowfin thuna with avocado
and Green tea foam*

Jakobsmuscheln unter der Pinienkruste 17,80
im feinen Velotè von Topinambur
*Scallops under a crust of pinenuts
in a devine jerusalem Artichoke velote*

Salate *Salads*

Caesar`s Salat mit hauchdünn geschnittenem 07,80
Schinken vom Schwarzen Schwein
*Caesar`s Salad with anchovy dressing
and carved ham of black Iberian pork*

Blattsalate mit Champagnerdressing, 13,90
gebratenen Riesengarnelen und Mango
*Fine leaf salads with champagne dressing,
grilled king prawns and mango*

Suppen *Soups*

Essenz von der Petersilienwurzel
mit Auberginenkaviar und Estragon 07,40
Essence of parsley root with aubergine caviar and tarragon

Dreierlei Suppen von der Tomate
mit gebackenen Garnelencrêpes 08,20
*Three different kind of tomato soup
with baked prawn crêpes*

Pasta und Risotto *Italian dishes*

Hausgemachte Steinpilz Frischkäse Triangoli
in weißem Portweinschaum 14,20
*Homemade ravioli with porcini
and cream cheese served in white port foam*

Hausgemachte Rote Rüben Tagiolini
mit Lammragout 15,80
Homemade beetroot pasta with ragout of lamb

Parmesan Risotto mit halbem Hummer
und Vanille Limonen Vinaigrette 23,60
*Risotto with parmesan cheese, half lobster
and vanilla lime vinaigrette*

Preise sind Inklusivpreise in Euro.

Prices are including Tax.

Fleisch und Geflügel *Meat and poultry*

Spanferkelbäckchen vom Iberischen Schwein
mit Perlgerstengemüse Risotto 19,60
*Braised cheeks of iberian suckling pig
with fine barley vegetable risotto*

Barbarieentenbrust mit Honig mariniert auf Karotten
Ingwerragout und Wan Tan Taschen 23,20
*Honey marinated breast of duck
on ginger carrote ragout and won ton pockets*

Milchkalbskrone mit Ruccolagnocchi 28,80
Rack of veal with rocket salad gnocchi

Fischgerichte *Fishdishes*

Kross gebratener Branzino mit Kartoffel
Trüffelmousseline und Prosciuttoschaum 29,20
*Crispy roasted sea bass with potato truffle mousseline
and prosciutto foam*

St Petersfisch im Zitronengrassud
und Mango Curry Linsen 28,80
John Dory in lemon grass stock with mango curry lentils

Käse *Cheese*

Ziegenkäse mit Tomaten Chili Marmelade 09,20
Goat cheese with tomato chilli jam

Variation vom Käse mit Tamaritto 11,80
und roh mariniertem Babyspinat
*Variation of cheese with tamaritto
and raw marinated baby spinach*

Dessert *Sweets*

Weisse Creme Brülée vom Kaffee 09,40
mit konfitierten Kumquats
White coffee creme brulée with candied kumquat

Champagnersüppchen mit Yuzumascarpone 09,60
und Basilikumsorbet
*Delight of champagne with Yuzu mascarpone
and homemade parsley sorbet*

Schokoladen Passionsfruchttörtchen 09,80
mit Sauerrahmeis
*Chocolate passionfruit tartlette with
homemade sour cream ice cream*

Gedeck *wird pro Person serviert*

Für das Gedeck erlauben wir uns € 3,10 zu verrechnen.

Cover *will be served per person*

We take the liberty of adding a cover charge of € 3,10.

Asia-Fondue *jeden Donnerstag oder auf
Vorbestellung*

Gebackenes Gemüse und Scampi aus dem
Bambuskörbchen
mit Sweet Chilli und Soja Dipping

Tomatenessenz mit Aromaten

Dreierlei Fleischsorten
Erdnuss Butter Ananas Chutney Currysauce
Shii-Take Pilze
Thailändische Eiernudeln

Knackiger Mangosalat

Dreierlei Fischsorten
Teriyaki Sauce Orangenschaum
Avocado Creme
Basmati Gemüsereis

Gebackenes Kokos Parfait
auf Ananas Carpaccio

Preis pro Person: € 41,-

Asia-Fondue *every Thursday or on
advanced booking*

Vegetables and prawns in tempura
with sweet chilli and soja dipping

Essence of tomato with
aromatic compounds

3 different kinds of meat
Peanutbutter pineapple chutney Currysauce
Shii take mushroom
Thai noodles
Crunchy mango salad

3 different kinds of fish
Teriyaki sauce orange foam
and avocado cream
Basmati vegetable rice

Deep fried coconut parfait
on pineapple carpaccio

Price per person: € 41,-

Offene WEINE Glasweise 1dl

WEISS

Österreich

2008 Grüner Veltliner
Federspiel 03,90
Weingut Josef Jamek, Joching

2007 Sauvignon Blanc
Klassik 03,90
H. Sabathi, Gamlitz/Steiermark

2007 Morillon
Klassik 04,20
Weingut Schilhan, Gamlitz/Steiermark

2007 LT
Cuveè 04,40
Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz/Steiermark

Italien

2008 Pinot Grigio
Grave del Friuli D.O.C. 04,40
Azienda Fratelli Pighin/Risano

Chile

2004 Chardonnay
Reserva 05,50
Santa Rita, Santiago de Chile

Offene WEINE Glasweise 1dl

ROT

Österreich

2007 Zweigelt
Selection Ried Römerstein 04,10
Weingut Salzl, Illmitz

2007 Pinot Noir
Vom Steinfeld 04,30
Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf

2006 Solo Rosso 04,70
Weingut Josef Pöckl, Mönchhof

Italien

2005 Sangiovese
Toscana IGT 04,20
Azienda Agricola Tenuta Caparzo, Montalcino

2005 Trigaio
Vino da Tavola 04,90
Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico Avellino

2004 Cabernet Sauvignon
Puntara 05,60
Azienda Agricola Monte Cariano, Verona

Getränke *alkoholfrei*

San Pellegrino Mineralwasser	0,25lt	02,90
	0,50lt	04,40
San Pellegrino Aqua Panna	0,25lt	02,90
	0,50lt	04,40
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler	0,20lt	02,80
Rauch Fruchtsäfte	0,20lt	02,90
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,30lt	03,10
	0,40lt	03,40
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20lt	03,10

Heisse Getränke

Kleiner Espresso, Ristretto, Macchiato		02,60
Verlängerter		02,90
Doppelter Espresso		04,20
Cappuccino		03,30
Latte Macchiato		03,80
Heisse Schokolade		03,80
Portion Tee		04,80

Bier *vom Fass*

Trumer Pils	0,20lt	02,70
	0,30lt	03,40
Radler	0,20lt	02,70
	0,30lt	03,40
Flasche Erdinger Weissbier Hefetrüb	0,30lt	03,50
Flasche Becks, alkoholfreies Bier	0,30lt	03,40