

Caesar Salad / Black Tiger Garnelen / Croûtons / Speck 19,50
in Salzlake gebeizter Bachsaibling / Dashi - Buttermilch / Dillöl / Radieschen 22,50
Vitello tonnato / Zitronenfilets / Zupfsalat / Kapern 22,50

Sellerie - Misoschaumsuppe / Jakobsmuscheln / Ackerbohne / Korianderöl 11,90

Reinanke 33,50
oder Seesaiblinge 38,50
aus den Mondsee
Petersilienerdäpfel / grüner Salat

gedämpftes Steinbuttfilet 39,00
Erbsenpüree / Kartoffelespuma / Jus / Kartoffelstroh

im Ofen geschmorter Zwiebel 26,50
Ricotta / Bulgur / Zucchini-püree / Karottenschaum

Käsevariation selektiert von Maitre Antony 19,50

weißes Schokoladenmousse im Glas 8,90
white chocolate caramel / Erdbeeren

Rehrücken 6,50
Schlagobers

Mille-feuille 12,50
Abtsdorfer Erdbeeren / Schlagobers / Melisse / Sauerrahmeis

Schokoladensoufflé 14,00
schwarze Ribisel Sorbet

Sorbet 3,00 pro Kugel
Erdbeere / Himbeere / Zitrone / Sanddorn / Mango /
Passionsfrucht / Cassis

Eis 3,00 pro Kugel
Vanille / Schokolade

Gedeck 4,00

fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz mit steirischem Kernöl 14,50
6 Stück gratinierte Schnecken / Aichinger Spezialbutter 14,50

Consommé von unserem Tafelspitz:
mit Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel oder Kaspressknödel 8,50

klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 27,90
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Rostbraten Wiener Art 27,90
Braterdäpfel / rescher Zwiebel

mit frischem Gemüse gekochter Kalbstafelspitz 26,90
Rösterdäpfel / Apfelkren / Wiener Schnittlauchsauce

halbes gebackenes Landhenderl 24,50
gemischter Salat

Bachsaiibling im Ganzen gebraten
Petersilienerdäpfel / grüner Salat 30,50
Gemüse / grüner Salat 33,50

hauchdünne Palatschinken gefüllt mit
Marillen- oder Preiselbeermarmelade
2 Stk. 7,70 oder 1 Stk. 5,00

Eispalatschinke 9,50

Affogato 6,50