

KLEIN & FEIN

GEEISTE TOMATENESSENZ
mit Bruschetta & eingelegter Melone
ACGLO
9

EINGELEGTE KRAUTWERK RÜBEN
mit Safran Orangen & Purple Curry
CGO
10

GEBACKENER KARPfen
mit Kaviar, Erbsen & Speck
ACDFGMO
12

BRAT'L CARPACCIO
mit knusprigen Melanzani
& Ribisel
AHLMO
12

RINDSTATAR
mit Kürbiskern Shoyu & Radieschen
AFGMO
14

DIES & KAS

JUMI KÄSE
mit Walnüsse & Trauben
GHMO
12

ZIEGENTOPFEN KNÖDEL
mit Nussbrösel, Birnen & Almdudler
ACGH
8

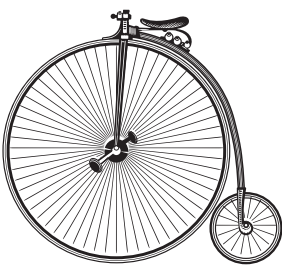
VALRHONA SCHOKOLADEN VARIATION
mit Wiener Balsamico & Himbeeren
ACEGHNOP
12




Richard Leitner - Chef de Cuisine

HERZ & SEELE

BOA Farm
Schweinderlbraten
mit Pfefferonikraut,
Semmeltarte & Marillenjus
ACDFGMO
24



KÜRBIS KÄSESPÄTZLE
mit Mandel Krokant & Rhabarber
ACGHO
15

MARCHFELDER SPARGEL
mit Schnittlauch Erdäpfel,
Beinschinken & Hollandaise
CGMO
17

CASHEW WALLER
mit Zitronen Linsen,
geröstetem Brokkoli & Kaviar
ADFGHLMO
21

WILDHENDL BRUST
mit Chili Feige, Petersilienwurzel
& Sauce Supreme
ACGLMO
21

WIENER SCHNITZEL
mit Buttermilch Erdäpfelsalat
& Zitronen Marmelade
ACGLMO
23

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.
Gedeck pro Person 3,50

FEUER & FLAMME

FLAT IRON 180G
Limousin Rind
Fleischerrei Eder, Wien
15

LUNGENBRATEN 180G
Waldviertler Fleckvieh
Fleischerrei Eder, Wien
28

ENTRECOTE 250G
Aberdeen Angus,
42 Tage trockengereift
BOA Farm, Niederösterreich
35

BISTECCA FIORENTINA 500G
Waldviertler Fleckvieh,
4 Wochen trockengereift
Fleischerrei Eder, Wien
49

BEILAGEN & SAUCEN

Salatherzen „Ceasar´s Style“
ADO
•
Ahorn Speck Fisolen
LMO
•
Radicchio Erdäpfelschmarrn
G
•
Safran Süßkartoffel Pommes
G
4

Röstzwiebel Butter
AG
•
Salsa Verde
O
•
BBQ Hollandaise
CFGMO
•
Café de Paris Jus
DGMO
2




Bernhard Marhold - Restaurant Manager

SMALL & DELICIOUS

CHILLED TOMATO ESSENCE
with bruschetta & pickled melon
A C G L O
9

MARINATED BEETROOTS
with oranges, saffron & curry
C G O
10

CRISPY CARP
with caviar, bacon & peas
A C D F G M O
12

PORK BELLY CARPACCIO
with crispy eggplants
& currants vinaigrette
A H L M O
12

BEEF TATAR
with pumpkin seed shoyu
& radish
A F G M O

SWEETS & CHEESE

JUMI CHEESE SELECTION
with walnuts & grapes
G H M O
12

GOAT CHEESE DUMPLINGS
with nut crumbles, pears & „Almdudler“
A C G H
8

VALRHONA CHOCOLATE VARIATION
with viennese balsamic & raspberries
A C E G H N O P
12



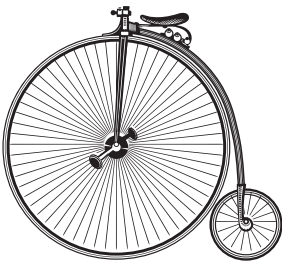
Richard Leitner

Richard Leitner – Chef de Cuisine

HEART & SOUL

BOA Farm
PORK ROAST

with chili pepper cabbage,
apricot jus & bread tarte
A C D F G M O
24



PUMPKIN CHEESE SPAETZLE
with almond brittle & rhubarb
A C G H O
15

“MARCHFELD” ASPARAGUS
with chives potatoes
ham & hollandaise
C G M O
17

CASHEW CATFISH
with beluga lentils,
lemon, roasted broccoli & caviar
A D F G H L M O
21

CHICKEN BREAST
with chilli figs, parsley
& sauce supreme
A C G L M O
21

WIENER SCHNITZEL
with buttermilk potato salad,
& lemon jam
A C G L M O
23

All prices are in Euro including VAT.
Cover charge per person 3.50

FIRE & FLAME

FLAT IRON 150G
limousin beef
6 weeks dry-aged
Butchery Eder, Vienna
15

TENDERLOIN 180G
simmental breed beef
Butchery Eder, Vienna
28

ENTRECOTE 250G
aberdeen angus
42 days dry-aged
BOA Farm, Lower Austria
35

BISTECCA FIORENTINA 500G
simmental breed beef
Butchery Eder, Vienna
49

SIDES & SAUCES

Lettuce hearts „Ceasar’s Style“
A D O
•
String beans with bacon jam
L M O
•
Radicchio & potato saute
G
•
Sweet potato fries with saffron cheese
G
4
Roasted onion butter
A G
•
Salsa verde
O
•
BBQ hollandaise
C F G M O
•
Café de paris jus
D G M O
2



Bernhard Marhold

Bernhard Marhold - Restaurant Manager