

Vorspeisen oder Zwischengerichte

Wiener Trilogie

Echte Rindsuppe mit Grießknockerl, 8,-
Leberknödel, Fleischstrudel, Wurzelgemüse

Sauerrahmsuppe mit Grammelknödel 12,-
zusätzlich mit weißem Alba Trüffel (Tagespreis)

Kürbis-Oranger-Ingwersuppe vegan 9,-
Orangerfilets, gehackte Kürbiskerne

Klare Wildkraftsuppe mit Sherry 14,-
Markknochenscheibe, Markknockerl, Karotten, Erbsen, Wildspargel, Thymian

Klare Safran-Weißwein-Fischsuppe 16,-
Garnelen, Muscheln, Branzino, Saisongemüse

Jakobsmuscheln-Riesengarnelen 23,-
Safran-Chilischwamm, Zucchinirollchen, getrocknete Kirschlorbeisblätter, Kresse

Garnelen in Cocktailsauce 18,-
essstife Avocado, Orangerfilet

Cous Cous mit Gemüsevielfalt

Curry-Kokoschwamm, Spargelbund vegan 15,-
zusätzlich hausgebeizter Lachs 10,-

Beef Tartar (vom Rindslungenbraten handgehackt) 23,-
confierter Eidotter, eingelegte Eierschwammerl, Erbsenkresse,
Trüffel-Mayonnaise, Zwiebel-Confit, in Butter gebratenes Baguette

Ochsenschlepp-Ravioli kl. 13,- gr. 26,-
Rotweinsauce, Lardowürferl angeschwitzt

Kalbszungenlamm warm aufgeschnitten 14,-
Krenschwamm, Wurzelgemüwestreifen, Kernöl

Kalbsrahmbüschel mit Semmelauflauf
klein 13,- groß 26,-

Rehragout im Schmortopf serviert
Speck, Kürbis, Kirsche, Semmelauflauf
klein 14,- groß 28,-

Hauptspeisen

Gebackenes Wiener Kalbschnitzel (von der Schale) 33,-

mit Erdäpfel-Vogelssalat

(vom Falstaff unter den 5 besten Österreichs prämiert)

Zwiebelrostbraten rosa gegrillt 32,-

(Ribeye vom Höllerschmid)

hausgemachter Röstzwiebel, Braterdäpfel, gepickelte Gurke, Bratensafterl

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel 28,-

Erdäpfelpüree, Bratensafterl, Röstzwiebel

Rindstrolade a la Chef 30,-

Dijon-Serfsauce, frische Nudeln

Kalbsbackerl geschmort 34,-

Rotweinsauce, Belugalinsen, verkehrte Grammelknödel

Supreme Maishendelbrust Hautseite knusprig gebraten 32,-

Cous Cous mit Spargel, Zucchini, Paradeiser, Gurkenrahmsalat

Branzino- Seeteufel 34,-

Safran-Chili-Risotto, Pak Choi, Zitronengrasschaum

Asiatische Glasnudeln vegan 24,-

frisch zubereitetes Gemüse-Sugo, Basilikum

Lammhüfte rosa gebraten 32,-

Ratatouille, roter Paprikaschaum, Erdäpfel im Speckmantel,

Haselnüsse, Joghurt-Minze

Bries mal 2 gebacken und gebraten 29,-

auf Selleriecreme, Artischocke, Kürbis, Kapern, Steinpilzschaum

Duett vom Reh 39,-

Rücken rosa gebraten und Geschmortes in Rotweinsauce,
Erdäpfel-Trüffelcreme, Kohlsprossenblätter, Honig, Lardo, eingelegte Vogelbeeren

Wildhaserrücken im knusprigen Tramezzinibrot 32,-

rosa gebraten, Belugalinsen, Schupfnudeln, eingelegte Vogelbeeren

Gebackenes Wildschweinschnitzel 26,-

Kürbiskern-Rosmarin-Thymianpanade, Erdäpfel-Vogelssalat