

PLATS APÉRITIF

GEDECK / COVER *A, G* 8

KRUSTEN-SAUERTEIGBROT / GESCHLAGENE NUSS-SALZBUTTER

CRUST SOURDOUGH BREAD / WHIPPED SALTED NUT BUTTER

GEBACKENES VOM RINDERTAFELSPITZ *A, C, G, L, H, O* 15

BAKED BEEF „TAFELSPITZ“

GLASIERTE KAROTTEN / SCHNITTLAUCHSAUCE / SCHNITTLAUCH ÖL

GLAZED CARROTS / CHIVE SAUCE / CHIVE OIL



VEGANES BEEF TATAR / VEGAN BEEF TATAR *A, L, H* 17

MELANZANI / TOMATE / KLASSISCH MARINIERT / SAUERTEIGTOAST
BUTTER / SENF-MAYONNAISE

EGGPLANT / CLASSIC MARINATED / SOURDOUGH TOAST / BUTTER / MUSTARD-MAYONNAISE

BEEF TATAR / BEEF TATAR *A, L, H* 22

SAUERTEIGTOAST / DOTTERCREME / BUTTER / SENF-MAYONNAISE

SOURDOUGH TOAST / EGG YOLK CREAM / BUTTER / MUSTARD-MAYONNAISE

SISSIS GARTEN / SISSIS GARDEN *A, G* 22

VEILCHEN / APFEL / BIRNE / KARAMELLISierter ABERSEER SCHAFKÄSE / ZITRONE

VIOLET / APPLE / PEAR / CARAMELIZED ABERSEE SHEEP CHEESE / LEMON

HAUSGEMACHTE ROTE RÜBEN KNÖDEL *A, C, G, L, O* 16

HOMEMADE BEETROOT DUMPLINGS

BEURRE BLANC / BERGKÄSE / SPINAT / BEURRE BLANC / MOUNTAIN CHEESE / SPINACH

GEFLAMMTER SAIBLING / FLAME-GRILLED CHAR *B, D, F, H* 19

KRUSTENTIER FOND / MARINierter PILZ SALAT / ERBSEN / ZITRONEN-MAYONNAISE

ARINATED MUSHROOM SALAD / PEAS / LEMON-MAYONNAISE

RINDER BOUILLON / BEEF BOUILLON *L, O* 7

TAFELSPITZ / WURZELGEMÜSE / „TAFELSPITZ“ / ROOT VEGETABLES

ZUSÄTZLICH: FRITTATEN / TOPPING: FRITATTEN (PANCAKE STRIPS) *L, O, A* 3

PASTINAKEN-CREMESUPPE / PARSNIP CREAM SOUP *G* 7

SONNENBLUMENKERNE / PETERSILIEN ÖL / SUNNYFLOWER SEEDS / PARSLEY OIL

TRÜFFELPOMMES FÜR 2 PERSONEN 15

TRUFFLE FRIES FOR 2 PERSONS *A, C, G*

GRANA PADANO / SOMMER TRÜFFEL

GRANA PADANO / SUMMER TRUFFLE

**FREI
SEIN,
DAS
LEBEN
UNSERER
SEHNSÜCHTE
ZU LEBEN.**

PLATS PRINCIPAUX

GEBRATENER STÖR VOM GUT DORNAU <i>D, H, L, O</i> <i>ROASTED STURGEON FROM THE „GUT DORNAU“</i> BERGLINSEN / SPECK / PETERSILIE KARTOFFELSTROH / SAUERRAHM ESPUMA <i>MOUNTAIN LENTILS / BACON / PARSLEY</i> <i>CRISPY POTATOES / SOUR CREAM ESPUMA</i>	29
ALT WIENER BACKHENDL / OLD VIENNESE FRIED CHICKEN <i>A, C, G, M, O</i> MARINIERT IN SAUERRAHM / KARTOFFELSALAT <i>MARINATED IN SOUR CREAM / POTATOSALAD</i>	24
HIRSCHRAGOUT AUS DER DACHSTEIN REGION <i>C, G, L, O</i> <i>VENISON RAGOUT FROM THE DACHSTEIN REGION</i> SPINAT-PISTAZIEN GNOCCHI / WILDER KARFIOL / KARFIOLCREME / WILDPREISELBEER MARMELADE <i>SPINACH-PISTACHIO GNOCCHI / WILD CAULIFLOWER / CAULIFLOWER CREME / WILD CRANBERRY JAM</i>	33
RIBEYE STEAK 300G TRANCHIERT <i>G, M, L</i> WHISKEY-PFEFFERSAUCE / BRATKARTOFFELN / GEMÜSE <i>WHISKEY-PEPPER SAUCE / ROASTED POTATOES / VEGETABLES</i>	38
FREGOLA SARDE / FREGOLA SARDE <i>A, D</i> SELCHFISCH / POREE / KREN <i>SEL-PRESERVED FISH / POREE / HORSERADDISH</i>	25
RINDERBACKERL <i>M, O</i> SALATHERZEN / RADIESCHEN / SENF-KAVIAR <i>LETTUCE HEARTS / RADISH / MUSTARD CAVIAR</i>	28

VÉGÉTARIENS

BRÖSEL KARFIOL / CAULIFLOWER A, C

23

POLONAISE / BIO 1H EI

POLONAISE / BIO 1HOUR EGG

CREMIGE TRÜFFELPASTA / CREAMY TRUFFLE PASTA A, G, L, O

27

GRANA PADANO / SOMMER TRÜFFEL

GRANA PADANO / SUMMER TRUFFLE

LA DOUCE VIE

ALT ISCHLER KAISERSCHMARRN <i>A, C, G, F</i> APFELMUS / ROSINEN IN APOTHECARUM EINGELEGT <i>APPLE PUREE / RAISINS MARINATED IN APOTHECARUM</i>	16
GEEISTE CRÈME BRÛLÉE / ICED CRÈME BRÛLÉE <i>A, C, G, F</i> HIMBEERE / WEISSE SCHOKOLADE <i>RASPBERRY / WHITE CHOCOLATE</i>	11
VEILCHENSORBET / VIOLET SORBET <i>A, O</i> KOKOSJOGHURT / KATAIFI ENGELSHAAR <i>COCONUT YOGURT / KATAIFI ANGEL HAIR</i>	11
DUNKLE SCHOKOLADE / DARK CHOCOLATE <i>A, C, F, G</i> PISTAZIE / ERDBEER / SKYREIS <i>PISTACCIO / STRAWBERRIES / SKYR ICE-CREAM</i>	12
MILLE FEUILLE / MILLE FEUILLE <i>A, G</i> TOPFEN / BEEREN <i>CURED CHEESE / BERRIES</i>	11

