

Speisekarte

Vorspeisen

Handgehacktes Beef Tartare vom Rindfleischwagen

am Tisch für Sie zubereitet
bestehend aus Kapern
hausgemachtem Senf
roter Zwiebel und Sardellen

25.00

Burrata mit warmem Basilikum- schaum

Piment d'Espelette
gegrillte Kirschtomaten
Honig-Trüffel-Feige

17.50

Vitello

mit Thunfischsauce, knuspriger
Kapernbeere und Buttertoast

18.00

Salate

Caesar Salad

mit Grana

16.00

mit gegrillter Hühnerbrust

22.00

mit 4 Garnelen

27.00

Snacks

Hausgebeizter Lachs

mit Wasabi-Creme und
Wakame-Salat

18.50

Chili-Ginger-Chicken

mit Butter-Popcorn

17.50

Knusprige Scampi

mit Grana und winterlichem
Coleslaw

18.50

Suppe

Tom Kha Gai

mit Hühnerbrust, Austernpilzen
Koriander

7.50

Dessert

Zimtparfait mit
warmem Rumtopf
und gebackenem Vanilletascherl

15.50

Hauptspeisen

Rindsbackerl & gegrilltes Beiried

mit Erbsen-Minz-Creme, Brat-
erdäpfeln und Portweinschalotten

36.00

THE ONE AND ONLY

Wiener Schnitzel

mit Trüffel-Fries und
Wiener Garnitur

33.00

X.O. Beef Cheeseburger

mit Speck, knusprigen Zwiebeln
Tomaten, Coleslaw und
Rosmarin-Fries

24.00

Pasta im Grana Laib

Linguini in Weißweinsauce
mit Rucola

18.00

mit Parmaschinken

5.00

mit Avocado

4.50

mit gegrillter Maishendlbrust

7.50

mit 4 Knoblauch-Garnelen

11.00

mit frischem schwarzem Trüffel
pro Gramm 5.00

GEDECK PRO PERSON 4.20

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN
KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN. ALLE PREISE IN EUR INKL. MWST.