

VORSPEISEN STARTERS

BEEF TARTAR
KONFIERTES HÜHNEREI
AVOCADO | BUTTER | TOAST
BEEF TARTAR
CONFIT CHICKEN EGG | AVOCADO | BUTTER
/TOAST
(A,C,G,M)

€ 22,90

BABY LANGUSTEN SALAT
AVOCADO | FEINE BOHNEN |
ORANGENFILETS
BABY CRAWFISH SALAD
AVOCADO | FINE BEANS | ORANGE FILLETS
(B,C,M)

€ 22,60

BURRATA
GEPUFFTER QUINOA | LIMETTENSAFT |
RUCOLA SALAT | KÜRBIS
BURRATA
PUFFED QUINOA | LIME JUICE | ROCKET SALAD
/ PUMPKIN
(G,O)

€ 19,50

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

CEVICHE VOM KABELJAU
PINA COLADA MARINADE
CEVICHE OF COD
PINA COLADA MARINADE
(D,G)

€ 19,80

HAUSGEMACHTE TRÜFFELNUDELN
CREMESAUCE
HOMEMADE TRUFFLE NOODLES
CREAM SAUCE
(A,C,G,L)

€ 21,90

*Kein Genuss ist vorübergehend.
Denn der Eindruck den er hinterlässt, ist
bleibend- Goethe*

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

SUPPEN *SOUPS*

KÜRBIS-KOKOSCREMESUPPE
ZITRONENGRAS ESPUMA
PUMPKIN- COCONUT CREAM SOUP
LEMONGRASS ESPUMA
(F,L,N)
€ 8,50

KOLLER+KOLLER FISCHSUPPE
TOASTBROT
KOLLER+KOLLER FISH SOUP
TOAST
(A,D,G,O)
€ 14,90

KRÄFTIGE RINDSUPPE
BEEF BROTH
(L)
€ 7,00

MIT KASPRESSKNÖDEL
WITH CHEESE DUMPLING
(A,C,G,L)
€ 9,50

MIT GETRÜFFELTEM
BUTTERNOCKERL
WITH TRUFFLED BUTTER DUMPLINGS
(A,C,G,L)
€ 9,50

*Essen ist ein Bedürfnis,
genießen
ist eine Kunst-
François de La Rochefoucauld*

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

SALATE SALADS

CAESAR SALAT

CAESER SALAD

(A,C,D,G,L,M)

€ 17,90

MIT GARNELEN

WITH PRAWNS

(A,B,C,D,G,L,M)

€ 27,50

MIT BACKHENDLSTREIFEN

WITH STRIPS OF FRIED CHICKEN

(A,C,D,G,L,M)

€ 24,50

WINTERLICHER BLATTSALAT

ROTKRAUT | NÜSSE | MANDARINEN |

GRANATAPFEL

WINTER LEAF SALAD

RED CABBAGE | NUTS | MANDARIN |

POMEGRANATE

(H,M,L)

KLEIN

SMALL

€ 7,50

GROSS

LARGE

€ 11,90

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

HAUPTSPEISEN *MAIN DISHES*

KALBSRAHMGULASCH
SPECKSCHAUM | BUCHENPILZE |
TOPFENNOCKERL
CREAMY VEAL GOULASH
BACON FOAM | BEECH MUSHROOMS | CURD
CHEESE DUMPLINGS
(A,C,G)
€ 26,30

GEKOCHTER TAFELSPITZ
CREMESPINAT | SEMMELKREN
| SCHNITTLAUCHSAUCE
BOILED BEEF
CREAMY SPINACH | BREAD HORSE RADISH |
CHIVE SAUCE
(A,C,G,M)
€ 29,90

WIENER SCHNITZEL VOM BIOKALB
PETERSILIENKARTOFFELN | PREISELBEEREN
WIENER SCHNITZEL FROM ORGANIC VEAL
PARSLEY POTATOES | CRANBERRIES
(A,C,G)
€ 31,40

*Essen ist unser gemeinsamer
Boden, eine universelle
Erfahrung- James Beard*

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

STEIRISCHES BACKHENDL
KARTOFFEL-GURKENSALAT |
KÜRBISKERNÖL
STYRIAN FRIED CHICKEN
POTATO AND CUCUMBER SALAD | PUMPKIN
SEED OIL
(A,C,G,L,M)

€ 27,90

REHSCHNITZEL
STEINPILZSAUCE | MARONI-
SERVIETTENKNÖDEL | ROTKRAUT
ESCALOPE OF VENISON
PORCINI MUSHROOM SAUCE | CHESTNUT
DUMPLINGS | RED CABBAGE
(A,C,G,H)

€ 32,10

RINDERFILET
FREGOLA SARDA | SPECKBOHNEN |
PAPRIKAGEMÜSE | ZWIEBELMARMELADE
FILLET OF BEEF
FREGOLA SARDA | BACON BEANS | BELL
PEPPER VEGETABLES | ONION JAM
(A,C,G,O)

€ 38,90

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

MEDAILLON VOM ZANDER
ZUCKERERBSEN-MINZPÜREE | YUZU
RISOTTO | CRACKER
*MEDALLION OF PIKE PERCH
SUGAR PEA MINT PUREE | YUZU RISOTTO |
CRACKER*
(D,G,F,L)

€ 28,10

FILET VOM SEESAIBLING
MASCARPONE-ZITRONEN-RAVIOLI
| ERBSENSCHOTEN | RIESLINGSCHAUM
*FILLET OF CHAR
MASCARPONE LEMON RAVIOLI | PEA PODS |
RIESLING FOAM*
(A,C,D,G)

€ 28,90

GELBES THAI CURRY
DUFTREIS | ZITRONENGRAS |
WOKGEMÜSE
*YELLOW THAI CURRY
RICE | LEMONGRASS |
WOK VEGETABLES*
(A,E,F,L)

€ 18,90

*Kochen ist eine Kunst
und jeder Koch ist ein Künstler
- Michel Roux*

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

NACHSPEISE *DESSERTS*

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
VANILLEEIS ODER -SAUCE | SCHLAGOBERS
HOMEMADE APPLE STRUDEL
VANILLA ICE CREAM OR -SAUCE | WHIPPED
CREAM
(A,C,G)

€ 8,50

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL
VANILLEEIS ODER -SAUCE | SCHLAGOBERS
HOMEMADE CURDCHEESE STRUDEL
VANILLA ICE CREAM OR -SAUCE | WHIPPED
CREAM
(A,C,G)

€ 9,30

MARONIMOUSSE
GEWÜRZKIRSCHEN | KOKOSEIS
CHESTNUT MOUSSE
SPICED CHERRIES | COCONUT ICE CREAM
(C,G,H)

€ 11,50

CRÈME BRÛLÉE
KARAMELL EIS | POCHIERTE BLAUE FEIGEN
CRÈME BRÛLÉE
CARAMEL ICE CREAM | POACHED BLUE FIGS
(C,G)

€ 12,00

TOPFEN-NOUGAT KNÖDEL
HOLLER-ZWETSCHKENRÖSTER | ORANGEN-
JOGHURTEIS
CURD CHEESE NOUGAT DUMPLINGS
*ELDERFLOWER-PLUM COMPOTE | ORANGE-
YOGURT ICE CREAM*
(A,C,E,G)

€ 10,50

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

ALLERGENE

ALLERGENS

A	GLUTEN <i>GLUTEN</i>
B	KREBSTIERE <i>CRUSTACEANS</i>
C	EIER <i>EGGS</i>
D	FISCH <i>FISH</i>
E	ERDNÜSSE <i>PEANUTS</i>
F	SOJABOHNEN <i>SOY BEANS</i>
G	MILCH <i>MILK</i>
H	SCHALENFRÜCHTE <i>NUTS</i>
L	SELLERIE <i>CELERY</i>
M	SENF <i>MUSTARD</i>
N	SESAM SAMEN <i>SESAME SEEDS</i>
O	SCHWEFELDIOXID & SULFITE <i>SULPHUR DIOXIDE</i>
P	LUPINEN <i>LUPINE</i>
R	WEICHTIERE <i>MOLLUSCS</i>

Unsere Gerichte werden sorgfältig zubereitet, dennoch können Spuren von Allergenen vorhanden sein.

Please note that our dishes are prepared with care; however, traces of allergens may still be present.