



## Menü I

Leicht getrüffeltes  
**Adamstaler Waldpilzrahmsüppchen**  
mit Lavendel-Croûtons

**Ravioli vom Ochsenbäckchen**  
auf getrüffeltem Selleriepüree  
mit Hummer-Bisque parfümiert

**Crème Brûlée**  
aus der Valrhona Milkschokolade  
mit Passionsfruchtsorbet

56,80

Auf Wunsch mit Weinbegleitung 28,80

## Menü II

Mediterranes **Krustentier-Schaumsüppchen**  
mit gebratener Wildgarnele

**Trüffeltortelloni** in Alba-Weißweinschaum  
mit fein gehobeltem schwarzen Trüffel

Gebratenes **Filet vom Loup de mer**  
mit zweierlei Topinambur und Tomaten-Oliven-Salsa

Zwei Kugeln hausgemachte **Sorbets**  
mit Wachauer Marillenröster  
und Schoko-Crumble

68,80

Auf Wunsch mit Weinbegleitung 36,80

## Vorspeisen

Verschiedene **Blattsalate** mit Avocado-creme, karamellisierten Nüssen,  
Kräuteröl, Granatapfel und Thymian-Croûtons

12,80 <sup>1,5,8,10</sup>

Kross gebratene **Blutwurst** auf lauwarmen Majoran-Bratkartoffel-Kenjabohnen-Salat  
mit steirischem Kürbiskernöl

15,80 <sup>1,10,12</sup>

Fein angemachtes **Tatar vom Piemonteser Kalbsrücken**  
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und gebratenen Pfifferlingen

Vorspeise 100g 17,80 | Hauptgericht 220g 29,80 <sup>1,3,8,10</sup>

Marinierter gegrillter **Felsenoktopus** mit Kirschtomatenragout und Currylinsen

16,80 <sup>1,4,9,10</sup>

## Suppen & Zwischengerichte

Leicht getrüffeltes **Waldpilzrahmsüppchen** mit Lavendel-Croûtons

12,80

Mediterrane **Krustentier-Schaumsuppe** mit gebratener Wildgarnele

14,80 <sup>1,2,7,9</sup>

**Trüffel-Tortelloni** mit fein gehobeltem Trüffel in Alba-Weißweinschaum

Vorspeise 18,80 | Hauptgericht 29,80 <sup>1,3,7,8</sup>



## Hauptgang | Main Course

**Getrüffeltes Erbsenpüree**  
mit sautiertem Pak Choi, Shiitakepilzen und Papadams (vegan)  
Vorspeise 14,80 | Hauptgericht 24,80<sup>5,8</sup>

**Gebratenes Filet vom Loup de mer**  
mit zweierlei Topinambur und Tomaten-Oliven-Salsa  
29,80<sup>4,7</sup>

**Perlmutter-Graupenrisotto** mit sonnengetrockneten Tomaten,  
Avocado, thailändischer Flug-Mango und Curry-Zitronengrasnage (vegan)  
25,80<sup>1,9</sup>

**Wiener Schnitzerl oder Cordon Bleu** vom Piemonteser Kalbsrücken  
mit sautierten Pfifferlings-Kartoffelgrössl, Preiselbeeren und Rahmgurken-Rettich-Radieschensalat  
27,80<sup>1,3,7,10</sup>

**Gegrillte Südfranzösische Barbarie-Entenbrust**  
auf Orangen-Fenchel-Risotto, Berberitzen, Blaubeeren und gehobeltem gereiften Parmesan  
32,80<sup>1,7</sup>

**Ravioli vom Ochsenbäckchen** auf getrüffeltem Selleriepüree  
mit Hummer-Bisque parfümiert  
32,80<sup>1,2,3,7,9</sup>

**„Surf & Turf“**  
Medium-Rare gegrilltes Roastbeef von Dieter Meier's „Ojo de Agua“- Ranch (Argentinien)  
mit zwei Tempura-Rotschwanz-Wildgarnelen, Trüffel-Pommes und Cold-Slaw-Salat  
38,80<sup>1,2,9,a,e,h</sup>

## Dessert und Käse

Täglich frische hausgemachte Sorbets (vegan)  
3,80 pro Kugel<sup>a</sup>

**Hausgemachte Eiscreme**  
Sauerrahm, Tahiti-Vanille, Schokolade, Walnuss-Ahornsirup  
3,80 pro Kugel<sup>3,7,8</sup>

**Kaiserschmarrn** mit Wachauer Marillenröster und hausgemachtem Sauerrahmeis  
(Zubereitungszeit 15-20 min., ab zwei Personen)  
14,80 pro Person<sup>1,3,7</sup>

**Crème Brûlée** aus der Valrhona-Milchschokolade  
mit Passionsfruchtsorbet  
12,80<sup>1,3,7,8</sup>

**Käseauswahl** von gereiftem Bergkäse sowie Bio-zertifizierte Weichkäse  
mit eingelegten Feigen und hausgemachtem Früchtebrot  
15,80<sup>1,7,8,9,10</sup>