

SPEISEN

Petite Madame

Öfferl Bio Natursauerteigbrot, Rohmilchbutter
(A|G|H)

EUR 8,00

Bio Oliven

Kalamata (GR), Nocellara del Belice (IT)
(O)

EUR 6,00

Pimientos de Padrón

Meersalz, Olivenöl

EUR 7,00

Parmesan

24 Monate gereift
(G)

EUR 8,00

Jamón de Teruel D.O.P.

Rohschinken, 22 Monate gereift
(L|M)

EUR 14,00



Marchfelder Artischocke

im Ganzen, Zitrone, Kräutervinaigrette
(C|G|M|O)

EUR 16,00

Arancini

gebackene Risottobällchen, Eierschwammerl,
Carpaccio vom Rinderfilet, Liebstöckel-Aioli

(A|C|F|G|L|M|O)
EUR 14,00

Zucchini Blüten im Backteig

Zitrus-Aioli
(A|C|H)

EUR 12,00

Hamachi Ceviche

Leche de Tigre, Kokosmilch, Chili, Koriander, Zitronengras,
Süßkartoffel, frittierte Mais, Jungzwiebel, Ingwer, Limette, Thaiöl

(A|B|D|F|M|N|O)

EUR 24,00

Yellowfin Thunfisch

Avocado, Sesam, Wasabi, Misoeis

(A|C|D|F|G|M|N|O)

EUR 22,00

Vitello con Fichi

rosa Kalbsfilet, Wiener Bio-Feige,
Pinienkern-Pesto, Kerbel, Ricottacreme

(A|C|D|G|M|O)

EUR 19,00

Beef Tartar

Eidottercreme, Radieschen, Topinambur-Chips, Bio-Toast

(A|C|D|G|M|O)

EUR 19,00

Stracciatella di Burrata

Pistazieneis, Meersalz, Basilikum

(C|G|O)

EUR 16,00



Gyoza

Hokkaido Kürbis, Kürbiskern-Shoyu, Sesam, Jungzwiebel

(A|F|N|O)

EUR 12,00

Gänseleber Mille Feuille

gebraten, Feigen-Ingwer Kompott, Blätterteig, Sellerie

(A|G|L|O)

EUR 26,00



Trüffel Pasta

Rigatoni, Parmesan, Babyspinat, Herbsttrüffel

(A|C|G|L|O)

EUR 18,00 | 26,00

Black Tiger Garnelen

Erbsen Texturen, Chili, Petersilie, Knoblauch-Chips

(A|C|G|L|O|R)

EUR 16,00 | 28,00

Wolfsbarsch

Ratatouille, Paradeiser Sud, Basilikum, Pinienkerne
(L|O|G|H)
EUR 32,00

Rinderfilet Rossini 150g

Madeira Trüffeljus, gebratene Gänseleber, Brioche,
Herbsttrüffel, Babyspinat
(A|C|F|G|L|O)
EUR 49,00

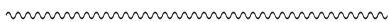
Rinderfilet Uruguay Grain-fed 150g | 220g

Portweinjus
(G|L|O)
EUR 26,00 | 36,00

Französische Maishuhnbrust

Sherryjus, Paradeiser
(G|L|O)
EUR 19,00

+ Ratatouille	EUR 6,00
+ Wilder Brokkoli (G)	EUR 6,50
+ Belgische Fries	EUR 5,50
+ Rosmarinkartoffeln (G)	EUR 5,50
+ Salatherzen mit Balsamico Dressing (M O)	EUR 5,50



Salat Chevre

gebratener Ziegenkäse, Feigen-Balsamico-Dressing,
Radieschen, Wiener Bio-Feige, karamellisierte Walnüsse
(H|M|O)
EUR 16,50

Salatherzen

Cesar-Dressing, gebackenes Maishuhn, Croutons, Kresse,
Paradeiser, Amalfi Zitrone, Parmesan
(A|C|F|G|M|O)
EUR 19,50

Papayasalat

Tataki vom Rinderfilet, Karotte, Erdnuss,
Koriander, Chilli, Limetten-Dressing
(A|D|E|F|G|N|R)
EUR 21,00

Tacos

Melanzani, Ananas, Koriander,
Jungzwiebel, Hoisin Sauce, Sesam
(A|H|F|L|O|N)
EUR 12,00

Petite Wagyu Burger

Steirisches Wagyu Rind, Jamon Marmelade, Gruyère
(A|C|G|M|N|O)
EUR 9,00

Petite Wagyu Burger “Deluxe”

Steirisches Wagyu Rind, Sommertrüffel, gebratene Gänseleber
(A|C|G|M|N|O)
EUR 16,00

Steirisches Maishuhn

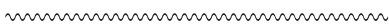
Gurken Kimchi, Sesam, ausgelöste Keule gebacken,
hausgemachte Chili-Mayonnaise
(C|G|L|O)
EUR 14,00

Belgische Fries

Parmesan, Herbsttrüffel,
hausgemachte Trüffel-Mayonnaise
(C|G|M)
EUR 9,50

Olivers Schinken-Käse Toast

Thum Beinschinken, Gruyère,
hausgemachte Mayonnaise & Ketchup
(A|C|G|M|O)
EUR 9,00



Hausgemachte Saucen

Mayonnaise, Ketchup, Chili-Mayonnaise,
Trüffel-Mayonnaise, Avocadodip, Zitronen-Aioli
(C|G|L|O)
á EUR 3,00

Feigen Tarte

Blätterteig, Honig, Wiener Bio-Feige,
Bourbon-Vanille-Eis

(C|G|H|O)

EUR 11,00

Gefüllte Churros Knödel

Pina Colada Eis, Kokos Espuma, Ananas

(A|C|F|G|H)

EUR 13,50

Moelleux au Chocolat

(20 Minuten Wartezeit)

Herzkirschen Sorbet, Schoko-Biskuit, Schoko Mousse

(A|C|F|G|H|O)

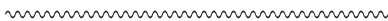
EUR 15,00

„Einmal Alles“

Dessert Variation

(A|C|F|G|H|O)

EUR 25,00



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose

H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam

O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

5 Gänge



*Lassen Sie sich von unserer Küche auf eine
kreative Reise mitnehmen.*

*Ein saisonales Menü in fünf Gängen – inspiriert von
den besten Produkten des Tages.*

Für alle, die sich gerne überraschen lassen.

(Vegetarische Variante auf Wunsch möglich.)



EUR 69,00