

# SPEISEN

## Petite Madame

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

EUR 8,00

## Bio Oliven

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

EUR 6,00

## Jamón de Teruel D.O.P.

*Rohschinken, 22 Monate gereift*  
(L|M)

EUR 16,00

---

## Pimientos de Padrón

*Meersalz, Olivenöl*

EUR 8,00

## Arancini „Cacio e Pepe“

*gebackene Risottobällchen, Carpaccio, Herbsttrüffel*  
(A|C|G|L|M|O)

EUR 13,00

## Gyoza

*Hokkaido Kürbis, Sesam, Jungzwiebel, Shiitake, Kürbiskern Shoju*  
(A|N|OF)

EUR 12,00

## Artischocke

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

EUR 17,00

---

## Ceviche

*Hamachi, Granny Smith, Yuzu, Chili, Koriander*  
(D|H|O)

EUR 22,00

## Yellowfin Thunfisch

*Avocado, Sesam, Wasabi, Misoeis*  
(A|C|D|F|G|O|M|N)

EUR 21,00

## Beef Tartar

*handgeschnitten, Eidottercreme, Senfgurke,  
Topinambur Chips, hausgemachter Toast*  
(A|C|G|M|O|D)

EUR 19,00

## Gänseleber Terrine

*Portwein-Ingwer Kirschen, Bittersalate, Kartoffel-Brioche*  
(A|C|G|O|H)

EUR 26,00

### **Stracciatella di Burrata**

*Nüsse, Honig, Rucola, Balsamicokaviar, Birne*  
(G|M|O|H)

**EUR 16,00**

### **Salatherzen**

*Mandarine-Ingwer Dressing, karamellisierte Walnüsse*  
(M)

**EUR 9,00**

### **Trüffel Pasta**

*Parmesanschaum, Baby Spinat, Herbsttrüffel*  
(A|C|G|L|O)

**EUR 18,00 | 26,00**

---

### **Black Tiger Garnelen**

*Erbsen Texturen, Knoblauch, Chili, Petersilie*  
(A|C|G|L|O|R)

**EUR 16,00**

### **Galizischer Oktopus**

*X.O. Sauce, fermentierter Knoblauch, gegrillte Ananas, Limette*  
(B|C|L|O)

**EUR 26,00**

### **Steirisches Maishuhn**

*ausgelöste Keule gebacken, hausgemachte Chili-Mayonnaise*  
(C|L|G|O)

**EUR 14,00**

### **Short Rib**

*Asia Lack, Papayasalat, Koriander, Erdnuss, Shiitake Pilze*  
(A|D|H|F|G|L|O)

**EUR 28,00**

### **Rinderfilet 150g | 220g**

*Pastinaken Texturen, wilder Brokkoli, Kartoffelkrappen*  
(A|C|F|G|L|O)

**EUR 35,00 | 45,00**

### **Rinderfilet Rossini 150g**

*Madeira Trüffeljus, gebratene Gänseleber, Brioche, Herbsttrüffel*  
(A|C|F|G|L|O)

**EUR 52,00**

### **Petite Wagyu Burger**

*steirisches Wagyu Rind, Gurken Kimchi, Senf-Mayonnaise*  
*(wahlweise mit gebratener Gänseleber EUR 14,00)*  
(A|C|O|M)

**EUR 9,00**

### **Belgische Fries**

*Parmesan, Herbsttrüffel, hausgemachte Trüffel-Mayonnaise*  
(M|C|G)

**EUR 9,50**

### **Olivers Schinken-Käse Toast**

*Thun 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|L|G|O)

**EUR 3,00**

---

### **Moelleux au Chocolat**

*Ingwer-Kirschen, Mousse, Crumble, Eis*  
(A|C|F|G|H|O)

**EUR 14,00**

### **Zitronentarte**

*Lemon Curd, Baiser Espuma, Brombeeren, Zitronen Sorbet*  
(A|C|F|G|H|O)

**EUR 12,00**

### **Gefüllte Churros Knödel**

*Nougat, Zimt-Zucker, Dulce de Leche*  
(A|C|F|G|H)

**EUR 9,00**

---

### **5 Gänge Überraschungsmenü**

**69 €**

*Lassen Sie sich von unserer Küche auf eine kreative Reise mit-  
nehmen.*

*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.)*

### **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*