

Vitello tonnato / Zitronenfilets / Zupfsalat / Kapern aus Apulien 22,50
Erbsenmousse / Buratta / Rote Rübe / Tapioka / Sellerie 18,50

Kokoscurryschaumsuppe / Tempuragarnele / Gochujang 11,90

weißer Spargel 24,00 / 28,00
Butterbrösel / Sauce Hollandaise
mit gedämpften Filet vom Steinbutt 38,00
mit Portion Schinken 33,00
mit kleinem Kalbswiener 38,00
mit gebratenem Kalbskotelett 49,00

Rindsgulyas vom Attergauer Fleckvieh 24,50
Kräuternockerl

gedämpftes Steinbuttfilet 38,00
Rahmlauch / Karottenschäum / Portweinjus

Parmigiana 25,50
Focaccia / Salsa Verde

Seezunge „Müllerin Art“ für 1 Person 38,00 oder Loup de Mer für 3 Personen 90,00
Salzerdäpfel / grüner Spargel

Käse von Maître Antony 19,50
Brie de Meaux / Brillant Savarin / Comté hord d'Age (Juli 2020) / Comté Reserve (Juli 2022)

Schokoladensoufflé 14,00
Himbeersorbet

weißes Schokoladenmousse 13,50
salted white chocolate caramel / Rhabarber - Himbeersorbet / Portwein

Creme brulée 13,50
Erdbeersorbet

Rhabarber - Topfenknödel 14,00
Erdbeere / Vanilleeis / Rhabarberragout

Sorbet 3,00 pro Kugel
Erdbeere / Himbeere / Zitrone / Sanddorn / Waldbeere / Mango /
Passionsfrucht / Cassis

Eis 3,00 pro Kugel
Vanille / Schokolade

Gedeck 4,00

fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz mit steirischem Kernöl 14,50
6 Stück gratinierte Schnecken / Aichinger Spezialbutter 14,50

Consommé von unserem Tafelspitz:
mit Frittaten, Grießnockerl oder Kaspressknödel 8,50

klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 27,90
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Rostbraten Wiener Art 27,90
Braterdäpfel / rescher Zwiebel

mit frischem Gemüse gekochter Kalbstafelspitz 26,90
Rösterdäpfel / Apfelkren / Wiener Schnittlauchsauce

halbes gebackenes Landhenderl 24,50
gemischter Salat

Bachsaiibling im Ganzen gebraten
Petersilieneräpfel / grüner Salat 30,50
Gemüse / grüner Salat 33,50

hauchdünne Palatschinken gefüllt mit
Marillen- oder Preiselbeermarmelade
2 Stk. 7,70 oder 1 Stk. 5,00

Eispalatschinke 9,50

Affogato 6,50