



Unsere Wochenkarte

Vorspeise

Karfiol, Pumpernickel und Kaschmir-Curry	20
Zupfsalate mit Kürbisallerlei	18

Suppe

Geröstete Knoblauchcremesuppe	9
-------------------------------	---

Warme Vorspeise

Schweinswangerl mit Röstzwiebelpüree	21
--------------------------------------	----

Hauptspeise

Wiener Backfleisch mit Blattspinat und Röstkartoffel	30
Wolfsbarsch, Spaghettini mit Rucolapesto und getrocknete Kirschtomaten	33
Wirsing, Kartoffel, Pilze und Paprika	25
Ribeye vom Hereford-Rind mit geschmorten Kartoffeln und Karfiol	36

Dessert

Der Millionärsbrownie	14
Unser Minidessert - Kokos-Mango und Vanille	8
Yuzu mit Grapefruit und Soju	10
3 Pralinen	6



Our Weekly Menu | Il nostro menu settimanale

Starters / Antipasti

Cauliflower, pumpernickel and Kashmir curry	20
<i>Cavolfiore, pumpernickel e curry del Kashmir</i>	
Mixed leaf salads with assorted pumpkin	
18	
<i>Insalatine miste con varietà di zucca</i>	

Soup / Minestra

Roasted garlic cream soup	9
<i>Crema di aglio arrostito</i>	

Warm Starter / Antipasto caldo

Braised pork cheeks with roasted potato-onion purée	21
<i>Guance di maiale brasate con purè di patate e cipolle arrostiti</i>	

Main Courses / Piatti principali

Viennese breaded beef with spinach leaves and roasted potatoes	30
<i>Carne di manzo alla viennese impanata con spinaci e patate arrostiti</i>	
Sea bass, spaghetti with rocket pesto and dried cherry tomatoes	33
<i>Branzino, spaghetti al pesto di rucola e pomodorini secchi</i>	
Savoy cabbage, potatoes, mushrooms and bell peppers	25
<i>Cavolo verza, patate, funghi e peperoni</i>	
Hereford ribeye with braised potatoes and cauliflower	
36	
<i>Ribeye di manzo Hereford con patate brasate e cavolfiore</i>	

Dessert / Dolci

The millionaire's brownie	14
<i>Il brownie del milionario</i>	
<i>Our mini dessert – coconut-mango and vanilla</i>	8
<i>Il nostro mini dessert – cocco-mango e vaniglia</i>	
Yuzu with grapefruit and Soju	10
<i>Yuzu con pompelmo e Soju</i>	
3 handmade pralines	6

3 praline artigianali