

STARTER

Beeftartar **€ 18,20**

Teriyaki / Wasabi / Chili / Mayo / Sesam / Soja

Lachstatar **€ 16,20**

Apfel / Sellerie / Kartoffelrösti / Zitrone / Balsamico-Kaviar

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz **€ 14,20**

Kapern / leicht geräucherte Thunfischcreme

Rote Bete Carpaccio **€ 12,20**

Ziegenkäse / karamellisierte Nüsse / Honig-Senf Vinaigrette

Grießnockerl Suppe **€ 8,20**

Rinderbouillon / Schwarzbrot

CLASSICS

Pasta aus dem Parmesanlaib in Trüffelsauce

Vorspeise 16,20€

Hauptgang 26,20€

+ frischer schwarzer Trüffel am Tisch gehobelt (pro Gramm 8,20)

Blumenkohl – Wings (signature dish – vegan) € 20,20

Rotkohl / Fenchel / Sweet Chili / Kartoffel

Kürbisrisotto (veggi) € 20,20

Zwiebel / Knoblauch / Parmesan / Chili / Olivenöl

+ Gebratene Pfifferlinge 6,20€

+ Hähnchenbrustfilet 6,20€

+ Lachsfilet 8,20€

Gebratener Seeteufel € 28,20

Ratatouille Gemüse / Gnocchi / Basilikum / Safranschaum

Maishähnchenbrust € 26,20

Selleriepüree / sautierte Pfifferlinge / grüner Spargel / Trüffeljus

Tagliata di Manzo € 28,20

Jungbullenhaxe / Rucola / Tomate / Nüsse / Balsamico / Parmesan

MEAT & FISH

Wählen Sie dazu Ihre Beilagen auf der nächsten Seite!

Rinderfilet 200 g / 300 g **€ 36,20 / € 50,20**

+ 2 Kräutergarnelen für Surf & Turf 6,20€

Jungbullenlende 200 g **€ 26,20**

Rib Eye Steak 250 g **€ 32,20**

Zwo20 Spareribs **€18,20**

Asiatische BBQ / Röstzwiebel

Yellowfin Tuna Steak **€ 28,20**

ca. 200 g Thunfischsteak – „bleu“ serviert

(außen scharf angebraten, innen fast roh)

Lachsfilet **€ 18,20**

ca. 160 g / in Nussbutter gebraten

Seeteufel **€ 26,20**

ca. 150 g / leichtes Oliven-Tomaten Pesto

SIDES

Beilagen zu Fleisch & Fisch

Ratatouille..... € 6,20

Aubergine / Zucchini / Paprika / Tomate / Zwiebel / Knoblauch

Sellerie – Püree € 6,20

Röstzwiebel / Olivenöl

Kürbisrisotto..... € 6,20

Parmesan / Chili / Kürbiskerne

Knusprige Avocado..... € 6,20

Panko / Sesam

Gebratene Pfifferlinge (auf Nachfrage)..... € 8,20

In Nussbutter gebraten / Kräuter

Steakhouse Pommes € 8,20

Parmesan / Trüffelöl

Trüffel Jus, Aioli, Chili-Mayo, BBQ,

Sweet Chili Sauce, Sour Cream je€ 3,20

Hausgemachte Trüffelmayonnaise € 5,20

DESSERT

Affogato al Caffe € 6,20

Vanilleeis / Espresso

Steirerglück € 6,20

Vanilleeis / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Hausgemachtes Zimteis € 10,20

Zwetschgenröster / Amaretto

Pumpkin Spice Tiramisu € 10,20

Mascarpone / Löffelbiskuits / Espresso / Pumpkin Spice - Gewürz

Käsevariation € 16,20

Feigensenf / Nüsse / Weintrauben

... und dazu vielleicht einen Espresso oder Caffè?

CAFFÈ

Espresso / Doppio € 2,20 / € 3,20

Caffè Crema € 3,20

Cappuccino / Latte Macchiato € 5,20

Hinweis: unsere Kaffeespezialitäten werden prinzipiell mit laktosefreier Milch zubereitet.