

## KLEIN & FEIN

BLATTSALAT  
Verjus Birne – Haselnüsse  
Blauer Schnee

8

RÜBEN CARPACCIO  
Champignon Baiser - Kumquats  
Leindotter Öl

12

KARFIOL CREMESCHNITTE  
Maroni – Trüffel - Parmesan

14

MARINIERTE LACHSFORELLE  
Forellenkaviar – Miesmuscheln  
Erdäpfel - Kren

16

BEEF TATAR  
Schwarzer Rettich  
Liebstöckel – Belper Knolle

18

KNOBLAUCH CREMESUPPE  
Wiener Schnecken Pofese

8

GEFÜLLTE CALAMARI  
BOA Blunzen - Apfel  
Kapern Rosinensauce

18

HÜHNERLEBER RAVIOLI  
Sellerie - Trauben  
Nussbutter

16

## GRÜN & BLAU

GESCHMORTER KÜRBIS  
Rotkraut – Kohlsprossen  
Haselnuss

18

SCHAFSKÄSESPÄTZLE  
Zwiebelkrokant  
Quitten - Mohn

17

OKTOPUS  
Gemüse Bolognese - Salatherzen  
Colatura

29

RADLBERG FORELLE  
Flusskrebs Butter  
Artischocken Gröst'l - Fenchelsalat

26

# HERZ & SEELE

## • Rindsuppe •

Markscheibe - Schulterscherzel  
Liebstöckl - Wurzelgemüse  
mit Frittaten, Leberknödel oder  
Schinkenschöberl

6

Müsste man sich für eine einzige Vorspeise entscheiden, die in einem Wirtshaus angeboten wird, so wäre es wohl eine richtig gute, kräftige Rindsuppe. Die Rindsuppe galt den Österreichern schon zu Eugens Zeiten als Nationalsuppe.

## • Geröstete Kalbsleber •

Röstzwiebeln – Schnittlauchpüree

16

Geröstete Kalbsleber ist eines der beliebtesten Innereingerichte in österreichischen Gasthäusern. Klassisch ist auch die Kombination mit Röstzwiebeln und Erdäpfelpüree.

## • Wiener Backhendl •

Erdäpfel Gurken Salat

16

Backhendl gehört seit dem 18. Jahrhundert zu den klassischen Gerichten der Wiener Küche. Oft serviert mit Erdäpfelsalat als Begleiter, etwas seltener, aber genauso traditionell mit Erdäpfel Gurken Salat.

## Original

## • Wiener Schnitzel •

Einkornreis oder Petersilienerdäpfel

21

Legenden über die Entstehung einer der bekanntesten Speisen weltweit gibt es viele. Fakt ist, dass das Wiener Schnitzel in seiner heutigen Form seit dem 19. Jahrhundert in Österreichischen Kochbüchern zu finden ist und in keiner nationalen Küche fehlen darf und das auch so gut wie nie tut.

## • Gulasch •

## vom Galloway Rind

Essiggurke - Tarhonya - Salzstangerl

19

Als einfache Hirtenspeise entstanden, fand das Gulasch in seiner heutigen Form im 18. Jahrhundert engültig Einzug in die Wiener Küche. Die ursprünglichste Beilage zu Gulasch aus Zeiten ungarischer Hirtenvölker war das Tarhonya, eine Mischung aus Nudel und Reis. Die klassischste Wiener Beilage zu Gulasch ist und bleibt eine Semmel oder ein Salzstangerl.

## FEUER & FLAMME

ENTENBRUST  
Topinambur – Chicorée  
Cumberlandsauce

24

LAMMSCHULTER  
Speckmarmelade - Grünkohl  
Walnuss Polenta

26

RINDERFILET  
Feigenkruste - Petersilienpüree  
Sauce Bordelaise

36

## VOM HOF AM TISCH

## Schweinsbraten vom BOA-Farm Schwein

Wacholderbierkraut / Pfefferonikraut  
Semmeltarte / konfierte Erdäpfel  
Marillenjus / Kümmelsaft

24



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter/innen.

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.  
Gedeck pro Person 3,50

Richard Leitner – Chef de Cuisine

Michael Fortner – General Manager



## KLEIN & FEIN

BLATTSALAT  
Verjus Birne - Haselnüsse  
Blauer Schnee  
8

RÜBEN CARPACCIO  
Champignon Baiser - Kumquats  
Leindotter Öl  
12

KARFIOL CREMESCHNITTE  
Maroni - Trüffel - Parmesan  
14

MARINIERTE LACHSFORELLE  
Forellenkaviar - Miesmuscheln  
Erdäpfel - Kren  
16

BEEF TATAR  
Schwarzer Rettich  
Liebstöckel - Belper Knolle  
18

KNOBLAUCH CREMESUPPE  
Wiener Schnecken Pofese  
8

GEFÜLLTE CALAMARI  
BOA Blunzen - Apfel  
Kapern Rosinensauce  
18

HÜHNERLEBER RAVIOLI  
Sellerie - Trauben  
Nussbutter  
16

## GRÜN & BLAU

GESCHMORTER KÜRBIS  
Rotkraut - Kohlsprossen  
Haselnuss  
18

SCHAFSKÄSESPÄTZLE  
Zwiebelkrokant  
Quitten - Mohn  
17

OKTOPUS  
Gemüse Bolognese - Salatherzen  
Colatura  
29

RADLBERG FORELLE  
Flusskrebs Butter  
Artischocken Gröst'l - Fenchelsalat  
26

# HERZ & SEELE

## • Rindsuppe •

Markscheibe - Schulterscherzel  
Liebstöckel - Wurzelgemüse  
mit Frittaten, Leberknödel oder  
Schinkenschöberl

6

Müsste man sich für eine einzige Vorspeise entscheiden, die in einem Wirtshaus angeboten wird, so wäre es wohl eine richtig gute, kräftige Rindsuppe. Die Rindsuppe galt den Österreichern schon zu Eugens Zeiten als Nationalsuppe.

## • Geröstete Kalbsleber •

Röstzwiebeln - Schnittlauchpüree

16

Geröstete Kalbsleber ist eines der beliebtesten Innereingerichte in österreichischen Gasthäusern. Klassisch ist auch die Kombination mit Röstzwiebeln und Erdäpfelpüree.

## • Wiener Backhendl •

Erdäpfel Gurken Salat

16

Backhendl gehört seit dem 18. Jahrhundert zu den klassischen Gerichten der Wiener Küche. Oft serviert mit Erdäpfelsalat als Begleiter, etwas seltener, aber genauso traditionell mit Erdäpfel Gurken Salat.

## Original

## • Wiener Schnitzel •

Einkornreis oder Petersilienerdäpfel

21

Legenden über die Entstehung einer der bekanntesten Speisen weltweit gibt es viele. Fakt ist, dass das Wiener Schnitzel in seiner heutigen Form seit dem 19. Jahrhundert in Österreichischen Kochbüchern zu finden ist und in keiner nationalen Küche fehlen darf und das auch so gut wie nie tut.

## • Gulasch •

## vom Galloway Rind

Essiggurke - Tarhonya - Salzstangerl

19

Als einfache Hirtenspeise entstanden, fand das Gulasch in seiner heutigen Form im 18. Jahrhundert engültig Einzug in die Wiener Küche. Die ursprünglichste Beilage zu Gulasch aus Zeiten ungarischer Hirtenvölker war das Tarhonya, eine Mischung aus Nudel und Reis. Die klassischste Wiener Beilage zu Gulasch ist und bleibt eine Semmel oder ein Salzstangerl.

## FEUER & FLAMME

ENTENBRUST  
Topinambur - Chicorée  
Cumberlandsauce  
24

LAMMSCHULTER  
Speckmarmelade - Grünkohl  
Walnuss Polenta  
26

RINDERFILET  
Feigenkruste - Petersilienpüree  
Sauce Bordelaise  
36

## VOM HOF AM TISCH

## Schweinsbraten vom BOA-Farm Schwein

Wacholderbierkraut / Pfefferonikraut  
Semmeltarte / konfierte Erdäpfel  
Marillenjus / Kümmelsaft

24



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter/innen.

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.  
Gedeck pro Person 3,50

Richard Leitner - Chef de Cuisine

Michael Fortner - General Manager

