

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters

TROTA SALMONATA MARINATA / RAFANO NERO / LATTICELLO € 17,90
Gebeizte Lachsforelle / schwarzer Rettich / Buttermilch ^{D/G/L/M/F}
Marinated salmon trout / black radish / buttermilk

BURRATA / TONDA DI CHIOGGIA / MANDORLA € 17,90
Burrata / Chioggia Rübe / Mandel ^{G/L/M}
Burrata / Chioggia beetroot / almond

CARPACCIO DI CERVO / FUNGHI DI FAGGIO / SORBO € 19,50
Hirsch-Carpaccio / Buchenpilze / Vogelbeere ^{L/M/F/O}
Venison Carpaccio / beech mushrooms / mountain ash

PROSCIUTTO CRUDO / OLIVE / PARMIGIANO / MELONE € 16,00
Prosciutto / Oliven / Parmesan / Melone
Raw ham / olives / parmesan / melon

ZUPPE

Suppen
Soups

CREMA DI ZUCCA / ZUCCA ALLE ERBE € 8,50
Kürbiscrèmesuppe / Gewürzkürbis ^{G/L/M/O}
Pumpkin cream soup / herb pumpkin

BOUILLABAISSE / CANNOLICCHIO / LEVISTICO € 12,60
Klare Bouillabaisse / Schwertmuschel / Liebstöckel ^{D/L/M/F/O/P/R}
Bouillabaisse / common razor shell / lovage

All unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Unsere Lebensmittel beziehen wir regional und unsere italienischen Spezialitäten stammen direkt aus Italien. Unser Fleisch wird von der Wiener Fleischerei Steiner geliefert, unsere Eier stammen aus dem Burgenland vom Eierhof Bleier und unsere Milch beziehen wir aus Niederösterreich von der Firma „nöm“.

Wir lieben es zu kochen, deswegen bestellen Sie so viel Sie wollen, jedoch nur so viel Sie essen können und helfen Sie uns dabei Lebensmittel nicht zu verschwenden!





RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
Risotto/ Noodles

PRIMO
Zwischengang
Entrée

SECONDO
Hauptgericht
Main dish

RISOTTO / SCORZONERA / SHISO

Schwarzwurzelrisotto / Shiso ^{G/L/M/O}
Risotto / black salsify / Shiso

€ 15,50

€ 18,50


TAGLIATELLE / CODA DI BUE / TOPINAMBUR

Bandnudeln / Ochsenfleisch / Topinambur ^{A/C/G/L/M/O}
Tagliatelle / oxtail / sunchoke

€ 17,50

€ 21,50

RAVIOLI ALLA ZUCCA / ZUCCA IN DUE MODI

 Kürbisravioli / zweierlei Kürbis ^{A/C/G/L/M/O}
Pumpkin ravioli / pumpkin served two ways

€ 17,50

€ 19,90

VEGAN:

BARBABIETOLA / CRANBERRY / FAGIOLI ROSSI KIDNEY / QUINOA

Rote Rüben / Cranberry / Kidneybohne / Quinoa ^{F/L/M/N}
Beetroot / cranberry / kidney bean / quinoa

€ 17,50

€ 19,00

PESCE

Fisch
Fish

TROTA SALMONATA / CAROTA / FINOCCHIO

Lachsforelle / Karotte / Fenchel ^{D/L/M/G/O}
Salmon trout / carrot / fennel

€ 32,90

FILETTO DI LUCCIOPERCA / PASTINACA / CIPOLLA / MANDARINO

Zanderfilet / Pastinake / Zwiebel / Mandarine ^{D/L/M/O/F}
Pikeperch fillet / parsnip / onion / tangerine

€ 31,90

MISTO DI PESCE PER DUE / SEDANO / BROCCOLO SELVATICO

FUNGHI DI FAGGIO

Fischplatte für zwei Personen / Sellerie / wilder Brokkoli / Buchenpilze ^{D/G/L/M}
Mixed fish plate for two / celery / wild broccoli / beech mushrooms

PREZZO PER PERS. € 35,90

PESCE ALLA GRIGLIA

Gegrillter Fisch
 Grilled fish

Con ogni pesce viene servito a piacere un contorno a scelta
 Zu unseren gegrillten Fischgerichten servieren wir gerne eine Beilage nach Wahl
 Every grilled fish will be served with a side dish of your choice

ALLEVAMENTO BIOLOGICO TROTA INTERA DA RADLBERG		€ 32,90
Bio-Zucht Forelle im Ganzen aus Radlberg ^D Organic breeding trout from Radlberg		
SOGLIOLA		€ 35,90
Seezunge im Ganzen ^D Sole in the whole		
BRANZINO IN CROSTA DI SALE PER DUE PERSONE (CA. 40 MIN.)	PER PERSONA	€ 37,50
Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei Personen (ca. 40 Minuten) ^D Sea bass in salt crust for two persons (approx. 40 minutes)		

CARNE

Fleisch
 Meat

FILETTO DI MANZO / MAIS / CIPOLLA / AGLIO NERO		€ 45,90
Rindsfilet / Mais / Zwiebel / schwarzer Knoblauch ^{G/L/M/O/F} Beef fillet / corn / onion / black garlic		
PETTO D'ANATRA / CAVOLO ROSSO / MORA / PATATE		€ 36,00
Entenbrust / Rotkraut / Brombeere / Erdäpfel ^{A/G/L/M/O} Duck breast / red cabbage / blackberry / potatoes		
SELLA DI CERVO / SEDANO / UVA / NOCE		€ 42,50
Hirschrücken / Sellerie / Weintraube / Walnuss ^{G/L/M/O/P} Saddle of venison / celery / grape / walnut		
BISTECCA T-BONE DRY AGED PER DUE	PREZZO PER PERS.	€ 39,90
TOPINAMBUR / PISELLI / SCALOGNO		
T-Bone dry aged für zwei Personen / Topinambur / Erbse / Schalotte ^{G/L/M/O} Dry aged T-bone steak for two persons / sunchoke / peas / shallot	Preis pro Person price per person	

CONTORNI

Beilagen / Side dish

VERDURE DI STAGIONE, PATATE AL ROSMARINO O BIETOLA Gemüse der Saison, Rosmarinerdäpfel oder Mangold ^{L/M} Seasonal vegetables, rosemary potatoes or baby chard	€ 6,50
PUREA DI PATATE Erdäpfelpüree ^G Mashed potatoes	€ 6,50
INSALATA MISTA Gemischter Salat ^{L/M} Mixed salad	€ 6,50
INSALATA DI POMODORI / CIPOLLE ROSSE Tomatensalat / rote Zwiebeln ^{L/M} Tomato salad / red onions	€ 7,70
INSALATA DI RUCOLA / SCAGLIE DI PARMIGIANO Rucolasalat / Parmesanspänen ^{L/M} Rocket salad / parmesan shavings	€ 7,90

FORMAGGI

Käse / Cheese

MISTO DI FORMAGGI, PORZIONE PICCOLA Kleiner gemischter Käseteller Small variation of cheese	€ 12,50
--	---------

DOLCI

Nachspeisen / Desserts

CANEDERLO DI RICOTTA / PERA / MANDORLA Topfenknödel / Birne / Mandel ^{A/C/G/H} Sweet curd dumpling / pear / almond	€ 10,50
BARBABIETOLA / PAPAVERO / CITRONELLA Rote Rübe / Mohn / Zitronengras ^{A/C/G} Beetroot / poppy seed / lemongrass	€ 9,90
MOUSSE AL CIOCCOLATO / CASSIS / VIOLETTA Schokolademousse / Cassis / Veilchen ^{C/G} Chocolate mousse / cassis / violet	€ 9,50

Coperto / Gedeck € 3,90

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 10/24 (inkl. 10% MWST)