

Klassiker aus Österreich

Sommer

Tafelspitzbouillon mit Rindsfleischklops und Grieß

11 €

*Unser Backendl vom Freiland Huhn,
in Consomme poschierte Oberschenkerl
fermentiertes Gemüse, Kressecreme*

15 €

*Unsere „Buschenschank- Vorspeisenvariation“
rauchige Schmankerl und Eingelegtes*

16 €

*Kleines Wiener Schnitzel vom Freiland Kalb
Kartoffel- Gurkerlsalat, herbe Wildpreiselbeermarmelade*

22 €

*Sudfleischvariation
Wurzelgemüse, Rindssud, Bouillonerdäpferl
und frisch gerissenem Kren*

23 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

11 €

Neue Klassiker, falsch interpretiert

Sommer

*Fermentiertes Gemüse mit Kernöl- Kressecreme
Rauchmandeln und Kräutern* 11 €

*Salat der Saison
Facettenreiche Gemüseschönheiten, mit Blattsalat* 12 €

*Bretonische Tomaten, bunt
Blaukrautkimchi- Creme und Rhabarbersorbet* 11 €
mit blau gebeiztem bretonischem Adlerfisch 17 €

*Aufschnitt vom Ibaiama Schweinderl' Braten
Glasierte Pfifferlinge mit grünen Kräutern* 16 €

*Kärntner Ike Jime Seeforelle roh, Yuzu und japanischer Seeigel
ingelegter Chicorée mit Sternanis* 18 €

*Kleine Variation von Meeresfischen
Eingelegter Barbe, Lachs- Grießnockerl, Saibling gebeizt* 17 €

*Unsere Nudeln mit Pfifferlingen
gefüllt mit Pilzduxelles, Salzzitrone, vegetarisch* 17 €
gefüllt mit Kalbsfarce und Garam masala 18 €

Eisbecher „Banana Split“ 7 €

Eisbecher „Coup Denmark“ 8 €

Eisbecher „Baskischer Käsekuchen“ 7 €

