

Aperitif €/0,1l €/0,75l

Tagescocktail (Blutorange, Champagner) 12,50

Moët Chandon brut 13,50 95,00

Moët Chandon rosé 16,50

Weisswein €/0,2l €/0,75l

2016er Grüner Veltliner 8,00

Topf, Niederösterreich

2015er Sancerre Grand Reserve 12,50 45,00

Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois, Chavignol

2016er Gavi di Gavi 14,50 64,00

La Scolca, Etichetta nera

Rotwein

2015er Zweigelt 7,50

Topf, Niederösterreich

2014er PSI 14,50 65,00

P. Sissek, Domino del Pingus, Spanien

2014er Fabius, 100% Syrah 9,50

Tenuta Ciacci Piccolomini, Montalcino

**☞☞☞☞☞**

*Trevisano, Chicoree, Blutorange, Belugalinsen, Ziegenfrischkäse* € 12,50

*Feld-Endivie, Rote Bete, Quinoa, Limonenöl, Trüffelpecorino* € 12,50

**☞☞☞☞☞**

*Kanadischer Hummer, Kartoffel-Wasabisalat* € 24,50

*Tatar, Angel-Thunfisch, grüne Papaya, Mango, Koriander* € 18,50

*als Hauptgang* € 32,50

*Carpaccio vom Rinderfilet, „Cipriani“* € 14,50

*Tatar, Rinderfilet, Creme fraîche, Rocket chive* € 16,50

*als Hauptgang* € 29,50

*Ceviche, Wolfsbarsch, Avocado, Erbsen, rosa Grapefruit* € 24,50

**☞☞☞☞☞**

*Rindsbouillon, Grießnockerl* € 7,50

*Fischsuppe „Ilkähöhe“* € 14,50

*Tagessuppe* € 7,50

*Hummersuppe, Einlage* € 12,50

**☞☞☞☞☞**

**WASSER**

<i>Schottischer Lachs, Schwarzwurzel, Karotte, Bulgur</i>	€ 29,50
<i>Goldbarsch gebacken, Limonenmayo, Kartoffel-Endiviensalat</i>	€ 19,50
<i>Skrei-Kabeljau, Paprikakraut, Graupen</i>	€ 29,50
<i>See-Zanderfilet, Fenchel, Artischocke, Tomate, gelbe Linsen</i>	€ 29,50
<i>Rotes Curry, Garnelen, Wolfsbarsch, Chinakohl, Shiitake, (scharf)</i>	€ 32,50

**WASSER**

<i>US-Beef Rinderlende, grüner Pfeffer, zweierlei Pommes, Trüffelpecorino</i>	€ 32,50
<i>Tiroler Bio-Kalbskotelett, Tomaten, Quinoa-Ceviche</i>	€ 28,50
<i>Bio-Hühnchenbrust, Selleriepüree, Perigord Trüffel</i>	€ 19,50
<i>Bayerischer Rinderschmorbraten, Krautspätzle</i>	€ 19,50
<i>US-Beef Short Rib, Portweinzwiebel, Topinamburpüree</i>	€ 29,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Kartoffel-Specksalat</i>	€ 22,50

**WASSER**

<i>Gnocchi, grüner Spargel, Pinienkerne, Parmesan</i>	€ 18,50
---	---------

**WASSER**



<i>Torrone Parfait, Passionsfrucht</i>	€	7,50
<i>Rote Grütze, Zwetschgensorbet</i>	€	7,50
<i>Mousse au chocolat, Salzkaramell, Mango, Zitronensorbet</i>	€	9,50
<i>Himbeeren, weiße Mousse, Rahmvanilleeis überbacken</i>	€	9,50
<i>Tagesdessert im Gläschen</i>	€	5,00



### *Dessertwein*

<i>2011er Weißburgunder, Beerenauslese, Wagram</i>	0,1l	€	9,50
--	------	---	------



*Lieber Gast!*

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage  
bei unseren Servicemitarbeitern.*

