

Aperitif €/0,1€

Balis-Sprizz mit Basilikum-Ingwer 9,50

Taittinger brut 14,50

Taittinger rosé 16,50



Basilikum-Ingwer-Limonade 4,00
mit natürlicher Fruchtsüsse, alkoholfrei

Weisswein €/0,2€

2016er Grüner Veltliner, trocken, fruchtig 8,00

Topf, Wagram

2017er Escherndorfer Silvaner 10,50

Horst Sauer, Franken

2016er Allo Loureiro, Alvarinho 12,50

Soalheiro, Vinho Verde, DOC, Portugal

Roséwein

2017er Château Minuty, 12,50

Cinsault, Grenache, Syrah, Côtes de Provence

Rotwein

2016er Zweigelt, trocken 7,50

Topf, Wagram

2015er Rosso di Montalcino 9,50

Ciacci Piccolomini d'Aragona, Italien

2015er Camins del Priorat, Alvaro Palacios, Spanien 12,50

Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

🍴🍴🍴

<i>Pfifferlinge, Trevisano, Bulgur, Petersilie</i>	€	18,50
<i>Romana, Rucola, Aprikosen, Südtiroler Speck, Trüffelpecorino</i>	€	12,50
<i>Kopfsalat, Ochsenherzentomaten, Wassermelone, Fetakäse, Minze</i>	€	12,50

🍴🍴🍴

<i>Wildfang Garnele, Kokos, Chilisud</i>	€	24,50
<i>Tomaten-Gazpacho, Burrata, Croûtons</i>	€	16,50
<i>Carpaccio Rinderfilet „Cipriani“</i>	€	14,50
<i>Tatar, Angel-Thunfisch, Honigmelone, Ingwer, Wasabi</i>	€	18,50
<i>Tatar vom Rinderfilet, Creme fraîche, Rocket Chive</i>	€	16,50
<i>Ceviche, Loup de mer, Tomate, Koriander</i>	€	24,50

🍴🍴🍴

<i>Fischsuppe „Ilkähöhe“ (scharf)</i>	€	14,50
<i>Melonen Gazpacho, rosa Pfeffer, Parmaschinken</i>	€	9,50
<i>Geeiste Gurkensuppe, hausgebeizter Lachs</i>	€	12,50

🍴🍴🍴

☪☪☪☪

<i>Bretonischer Rotbarsch, Tomaten, gelbe Paprika, Bulgur, Fetakäse</i>	€ 29,50
<i>Schottischer Wildlachs, Pimientos de padron, Gnocchi, Chili</i>	€ 29,50
<i>Kokoscurry, Wildfang-Garnele, Wolfsbarsch, Zucchini</i>	€ 36,50
<i>Tatar, Angel-Thunfisch, Honigmelone, Ingwer, Wasabi</i>	€ 32,50
<i>Bretonischer Loup de mer, Kartoffelsalat, Speck, Pfifferlinge</i>	€ 39,50

☪☪☪☪

<i>Nebraska Rumpsteak, Kräuterbutter, rosa Pfeffer</i>	€ 39,50
<i>Tatar vom Rinderfilet, Creme fraîche, Rocket Chive</i>	€ 29,50
<i>Tiroler Bio-Kalbskotelett, Tomaten-Quinoa-Ceviche</i>	€ 32,50
<i>- zweierlei Pommes-Parmesan</i>	
<i>☪ Ochsenherzentomatensalat</i>	€ 7,50
<i>Bio-Hähnchenbrust, Gazpacho, Gurke, Olive, Ziegenfrischkäse</i>	€ 22,50
<i>Spanisches Schweinekotelett, Rucola, Tomate, Mais</i>	€ 29,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Kartoffel-Specksalat</i>	€ 22,50

☪☪☪☪



<i>Kugel Sorbet</i>	€ 2,50
<i>Rote Grütze, Rahmvanilleeis</i>	€ 7,50
<i>Eingelegte Kirschen, Joghurteis, griechischer Joghurt</i>	€ 9,50
<i>Geeistes Himbeersüppchen, Sorbet, ungebäckener Käsekuchen</i>	€ 9,50
<i>Charlotte chocolat, Biscottinoeis, Erdbeeren, Mango</i>	€ 9,50
<i>Verschiedene Tagesdesserts im Gläschen</i>	€ 5,00
<i>- unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die Auswahl</i>	



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.*

