

AB



EN
D

NICHT NACHDENKEN

geniessen. unser menü.

Butter & Joseph Brot

Jakobsmuschel

Weisser Spargel / Mangold / Chili

Reh

Grüner Spargel / Morcheln / Perlzwiebeln

Steinbutt

Weisser Spargel / Paradeis / Mangalitza

Délice von weisser Schokolade

Rahbarber / weisser Spargel / Rum (Ron Johan, David Gölles)

Menüpreis

75,-

DAVOR DAZWISCHEN DANACH

alleine. oder zum teilen.

Beef Tartare	17,-
Senf / Kapern / Rucola	
Gebackener Karfiol	14,-
Kürbis / Rotkraut / Blattspinat	
Bohne mal drei	14,-
Radieschen / Ingwer / Bohnenkraut	
Eismeersaibling	18,-
Ceviche / Gurke / Orangenponzu / Senfblatt	
Tafelspitz	17,-
Petersilie / Walnuss / Wacholder	
Miso Suppe	9,-
Gyoza / Tofu / Jungzwiebel	

JETZT

oder nie.

Geschmortes Rind

28,-

Chinakohl / Knödel / Kerbel

Bouillabaisse

29,-

Süßwasserfische / Wurzelgemüse / Rouille / Baguette

Kalbsrücken

34,-

Erdäpfel / Chimichurri / Spitzpaprika / Miso

Lammschulter aus dem Waldviertel

28,-

Bärlauch / Fisolen / Chorizo / Römische Nocken

Rollgerstenrisotto

24,-

Brunnenkresse / grüner Spargel / Lauch / Pecorino

Portobello

24,-

Erbse / Sprossen / Preiselbeere

SI
H

SÜSS UND SALZIG

süß.

Rhabarber & Erdbeere

12,-

Blätterteig / Karamell / Crème fraîche

salzig.

Butter & Joseph Brot

4,50

Sardinen / La Compagnie Bretonne
in Bio-Olivenöl / Butter / Joseph Brot

12,-

Käse

16,-

SCH ATZ IM HOF



kulinarik. kuratiert.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter*innen.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt