

SP EISEN

Gebraucht eure Zungen, um zu schmecken. Unsere Speisen. Zubereitet von Max und Elena. Und ihrem Team. Gebraucht eure Zungen, um zu genießen. Das leidenschaftliche Service von Caro. Und Berni. Und Gregor. Und Niki. Gebraucht eure Zungen, um euch zu unterhalten, und füllt diese Räume mit Inhalt und Leben.

A stylized graphic featuring a black outline of a fork's tines on the left, which curves and transitions into the letters 'SE' and 'N' of the word 'SPISEN'. The letters are bold and black, with the 'S' and 'E' stacked vertically and the 'N' positioned below them. The overall design is minimalist and modern.

SPISEN

NICHT NACHDENKEN

geniessen. unser menü.

Joseph Brot & Butter A, G

Pikanter Oktopus A, B, O, R

Rollgerste / Gepickelte Zwiebel / Jalapeño / Paprika

Chioggia Rübe A, F, G, N, O

Chinakohl / Blauschimmelcreme / Buchweizen / Granatapfel

Geschmorter Brustkern vom Rind A, C, G, H, L, M, O

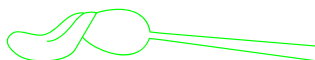
Kräuterkrokette / Coleslaw / Portweinjus / Kernöl

Gegrillte Nektarine C, G, O

Baiser / Vanillecreme / Basilikum

Menüpreis

75,-



DAVOR DAZWISCHEN DANACH

alleine. oder zum teilen.

Kalb H, M, O 18,-

Violetter Senf / Paradeis / Zwetschke / Spinat / Pistazie

Artischocke A, C, G, M, O 15,-

Melanzani / Dill / Radicchio / Cocktailsauce

Gebeizter Eismeersaibling A, D, F, N, O 18,-

Chermoula / Pak Choi / Chiliöl / Gurke

Bohne mal drei F, H, N 14,-

Radieschen / Ingwer / Bohnenkraut

Jakobsmuschel A, D, F, M, O 23,-

Senfmiso / Kimchi / Gurke / Chili



JETZT

oder nie.

Stubenküken A, G, L, M, O 28,-
Polenta / Romanesco / Mangalitza Speck / Majoran

Wolfsbarsch A, D, F, G, L 35,-
Erdapfelstampf / Paradeis / Karfiol / Kräuterkruste / Dashi

Beiriedschnitte A, E, G, L, O 35,-
Brotterrine / Kräuterseitling / Chimi Churri / Paprika

Hausgemachte Tagliatelle A, C, G, L 22,-
Brokkoli / Olive / Paradeis-Zwiebel-Crumble / Cayenne

Bauch vom Ötscherblick Schwein A, D, F, G, L, N, O 28,-
Knusprige Polenta / Brokkolini / Rotkraut / Kümmel / Chili

Selleriesteak A, F, L, M, N, O 24,-
Grüner Couscous / Karotte / Vegane Jus



SÜSS UND SALZIG

süß.

Brioche A, C, G, O

12,-

Birne / Brombeere / Lavendel

salzig.

Joseph Brot & Butter A, G

4,50

Sardinen D

12,-

La Compagnie Bretonne

Joseph Brot / Butter

Käse von Jumi A, C, G, H

16,-

Fünf mal Käse

Unser Teebrot / Essiggelee Quitte (Gölles)



ALL ER

A glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch
E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

GE NE

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

**DI
N**

Use your tongues to taste. Our dishes.
Prepared by Max and Elena. And their
team. Use your tongues to enjoy. The
passionate service of Caro. And Berni.
And Gregor. And Niki. Use your tongues
to entertain yourselves and fill these
rooms with content and life.

**GIN
G**

DON'T THINK TWICE

enjoy. our menu.

Joseph Bread & Butter A, G

Spicy octopus A, B, O, R

Rolled barley / Pickled onion / Jalapeño / Pepper

Chioggia turnip A, F, G, N, O

Chinese cabbage / Blue mould cream / Buckwheat / Pomegranate

Braised beef brisket A, C, G, H, L, M, O

Herb croquette / Coleslaw / Port wine jus / Core oil

Grilled nectarine C, G, O

Meringue / Vanilla cream / Basil

Menu price

75,-



BEFORE BETWEEN AFTER

alone. or to share.

Veal H, M, O

18,-

Purple mustard / Tomato / Plum / Spinach / Pistachio

Artichoke A, C, G, M, O

15,-

Eggplant / Dill / Radicchio / Cocktail sauce

Pickled Arctic char A, D, F, N, O

18,-

Chermoula / Pak Choi / Chilli Oil / Cucumber

Triple bean F, H, N

14,-

Radish / Ginger / Savory

Scallop A, D, F, M, O

23,-

Mustard miso / Kimchi / Cucumber / Chilli



NOW

or never.

Poussin A, G, L, M, O	28,-
Polenta / Romanesco / Mangalitza bacon / Majoran	
Sea Bass A, D, F, G, L	35,-
Mashed potato / Tomato / Cauliflower / Herb crust / Dashi	
Strip Loin A, E, G, L, O	35,-
Bread terrine / Herb mushrooms / Chimi Churri / Red pepper	
Homemade tagliatelle A, C, G, L	22,-
Broccoli / Olive / Tomato onion crumble / Cayenne	
Porkbelly (Ötscherblick) A, D, F, G, L, N, O	28,-
Crispy polenta / Broccolini / Red cabbage / Caraway / Chilli	
Celery steak A, F, L, M, N, O	24,-
Green couscous / Carrot / Vegan jus	



SWEET AND SALTY

sweet.

Brioche A, C, G, O

12,-

Pear / Blackberry / Lavender

salty.

Joseph Bread & Butter A, G

4,50

Sardines D

12,-

La Compagnie Bretonne

Joseph Bread / Butter

Cheese from Jumi A, C, G, H

16,-

Five times cheese

Our tea bread / Quince Vinegar Jelly (Gölles)



**SCH
ATZ
IM
HOF**
kulinarik. kuratiert.

Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available upon request from our service staff.

All prices in Euro, VAT included

ALL ER

A Cereals containing gluten
B Crustaceans
C Egg
D Fish
E Peanut
F Soy
G Milk or lactose

H Shell fruits / Nuts
L Celery
M Mustard
N Sesame
O Sulphites
P Lupins
R Molluscs

GE NS