

APERITIVO

Crodino-Spritz % _alkoholfrei_	9
Pinot Noir % _alkoholfrei_	9
Sarti Spritz	13
Aperol Sour	14
Basil Smash Spritz	15
Pornstar Spritz	15
Canard Duchene Rosé	18
Billecart Salmon Reserve Brut	18

STARTER

Tataki vom Ikarimi-Wildlachs Shiitake Trüffel-Infusion Rote Bete	21.0
Tatar vom Arg. Rinderfilet Brioche Bio-Wachtelei Estragon gehobelter Parmesan 24 Monate	22.0
+ 5 Gramm Imperial Kaviar	+15.0
Süppchen vom Hokkaido-Kürbis Steirisches Kürbiskernöl Flußkrebse	14.0

FAST & BUSY

Meyer's Vital-Saft
&
Marktfrische
Tagesempfehlung 29,5

Montag - Freitag // 12 - 16 Uhr

SALATE & CO

Baby-Feldsalat & Walnuss-Dressing gegrillte Kürbisspalten Kräuterseitlinge	VS 18.5
--	---------

‘Fit for Fun’-Salat Endivien & Baby-Spinat-Salat Ofen-Feige Rote-Bete-Graupen Kürbiskern-Öl	HG 25.0
....& ‘Catch of the day’	HG 38.5

Meyer's Caesar-Salat Rinderfilet-Paillard Oliven-Croûtons Preiselbeer-Schmand	35.0
--	------

CLASSICS

Oma's Rinderroulade aus dem Rohr Rahm-Wirsing Traubensauce Kürbis-Kartoffel-Stampf	29.5
---	------

Bayerische Landgans Apfel-Rotkohl Maronen buttrige Kartoffelklöße	42.0
abends in 2 Gängen serviert Baby-Bratapfel	47.0

Gegrillter Kabeljau Thai-Curry-Udonnudeln Edamame wilder Broccoli	41.0
--	------

Geschmortes Hirsch-Ragout Rosenkohl Cranberries Topfenspätzle	43.0
--	------

SIDES

Gebratene Kräuter-Saitlinge	12.0
Wilder Brokkoli	7.5
Kartoffelstampf	7.0
Estragon Pommes Frites	7.0
Feldsalat & Frenchdressing	11.0

Doppelte Gänse-Consommé getrüffelte Gänseravioli Marktgemüse Majoran	13.0
---	------

WEIN-BAR

Château les Crostes, Rosé Côte de Provence	9 44
Riesling Rheingau Weingut Künstler	9 44
Chardonnay Wien Weingut Wienerer	12 59
Sancerre Loire Weingut Domaine de la Garenne	12 59
Merlot Reserva Chile Weingut Tagua Tagua	9 44
Primitivo Salento Weingut Masseria	10 49
Russo & Longo Kalabrien Weingut Jachello	12 59
Pinot Noir Südtirol Weingut St. Michael-Eppan	18 89

GRILL

Kalbsfilet rosa gegrillt Safran-Risotto Blattspinat Herbsttrompeten	45.5
--	------

Argentinisches Rinderfilet Pfannen-Gemüse Sauce Béarnaise	
Small-Cut 150 g	43.0
Grand-Cut 250 g	49.5

‘Surf & Turf’ Small-Cut & Black-Tiger-Prawns Sauce Béarnaise	49.5
---	------

Gegrillte Seezunge Rahm-Spinat Tomaten-Schalotten-Butter	49.5
---	------

Tagliatelle in Trüffel-Rahm gehobelter Herbsttrüffel Herbsttrompete Kräutersaitling	VS 24.0 HG 34.0
--	--------------------

Unsere Maronen Kartoffel-Gnocchi Nussbutter Ofen-Maronen Belper-Knolle	25.5
---	------

Oriechiette con Ragù US-Short-Rib gehobelte Provolone Ofen-Dattel-Tomate	27.5
---	------

Krustentier-Risotto & Mango Rotschalen-Garnele Fenchel Vanille-Krustentier-Beurre-Blanc	37.5
--	------

GREEN KITCHEN

Tiroler Spinatknödel Tomatenschmelz Herbsttrompeten gehobelte Belper-Knolle	26.0
--	------

DESSERT

‘Café Surprise’ Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl & kl. Überraschung aus der Patisserie	8.5
--	-----

Creme Brûlée Ger. Pistazien Pistazien-Creme-Eis	12.0
---	------

Lauwarmer Kirsch-Crumble Weißes Schokoladen-Eis Mandelschaum	14.0
---	------

Kaiserschmarrn in der Gußpfanne Mandel Rosine Zwetschge Vanille-Creme-Eis	16.0
--	------

Französischer Bergkäse Feigensenf Trauben Steinofen Baguette	16.0
---	------

🌱 vegan 🌿 vegetarisch