

[menu]

VORSPEISE
STARTERS

KÄSEVARIATION
CHEESE PLATE VARIATION

10,90 €
100 gr // A, E, G, H, M, N, O

PROSCIUTTO & KÄSE PLATTE

Für 2 Pax / For 2 Pax 11,90 €
Für 4 Pax / For 4 Pax 21,90 €
A, G

ZWEIERLEI OKTOPUS
TWO - WAYS OCTOPUS

Cremiger frittierter Rucola Salat, gegrillte
Papaya mit gerösteten Papayakernen
Creamy Deep Fried Rocket Salad,
Grilled Papaya with Roasted Papaya Seeds

14,90 €
R, O, L, G

SURF & TURF TARTARE

Speckmiso Creme, frische Avocado (200g)
Miso Bacon Cream, Fresh Avocado Touch (200g)

18,90 €
A, C, G, D, L, O

RINDERTATAR / BEEF TATAR

Klassisch // Classic
100g 14,90 € / 200g 21,90 €
A, G, L, M

SALATE / SALADS

ZIEGENKÄSE & PROSCIUTTO
GOAT CHEESE & PROSCIUTTO

Grüner Salatmix / Orangen Jus
Mix Green salad / Orange Jus

10,90 €
A, L, M

CALAMARI

Quinoa / Radicchio / Feldsalat / Avocado
Quinoa / Radicchio / Lamb Lettuce / Avocado

11,90 €
A, L, M, R

CAPRESE SALAT / CAPRESE SALAD

Buffelmozzarella / Kirschtomate
Mozzarella Buffalo / Cherry Tomato

11,90 €
G, H

SALATHERZEN / LETTUCE HEARTS

Huhn / Garnelen / Granatapfel
Chicken / Prawns / Pomegranate

13,90 €
A, C, E, F, B, M

HAUPTSPEISEN
MAIN COURSES

WOLFSBARSCH / SEA BASS

Spinat / Quinoa / Paprika
Spinach / Quinoa / Pepper

18,90 €
A, D, G, L

LAMMRÜCKEN
LAMB BACK

Gurke / Sauerrahm / Junges Feldgemüse
Cucumber / sour cream / Young Field Vegetables

24,90 €
G, L, M, O

STEINBUTT / SLOWLY BAKED TURBOT

Pochierte Kaki / Celleriecreme / Beurre Rouge
Poached Persimmon / Celery Cream / Beurre Rouge

25,90 €
D, G, L

WIENER KLASSIKER
VIENNA CLASSICS

WIENER SCHNITZEL
VIENNESE SCHNITZEL

Kartoffel / Vogerlsalat / Preiselbeere
Potato / Lamb Lettuce / Cranberry

Huhn / Chicken - 13,90 €
Kalb / Veal - 18,90 €
A, C, G, M

PAPRIKAHUHN
BELLPEPPER CHICKEN

Schupfnudeln / Sauerrahm
Austrian dumplings / Sour cream

15,90 €
A, C, G, L

SUPPEN
SOUPS

SAISONGEMÜSE SUPPE
SEASONAL VEGETABLE SOUP

5,50 €
A, G, L

KLARE SUPPE / CONSOMMÉ

Tafelspitz / Huhn / Frittaten
Boiled beef / Chicken / Sliced pancakes

6,50 €
A, C, G, L

FISCHSUPPE / FISH SOUP

Lauch / Chili
Leek / Chili

9,00 €
A, D, G, L

PASTA
RISOTTO

RAVIOLI

Ricotta / Aubergine / Walnüsse
Ricotta / Aubergine / Wallnuts

12,90 €
A, C, G, H, L

PILZ RISOTTO
MUSHROOM RISOTTO

Rucola
Rocket salad

12,90 €
A, G, L

CALAMARI GNOCCHI

Tomate
Tomato

14,90 €
A, C, G, L, R

HAUSGEMACHTE NUDELN
HOME MADE PASTA

Salciccia mit Tomaten / grünen Bohnen
Salciccia with Tomato / green beans

14,90 €
A, C, G, O

LOBSTER LINGUINE
LOBSTER LINGUINI

Fenchel / Zitrone
Fennel / Lemon

35,90 €
A, B, C, G, L

STEAKS & BURGERS

Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inkludiert / Sidedish by choice is included in price

GRABEN BURGER

Wedges
+ Cocktail Sauce

12,90 €
A, C, G, L

THUNFISCH 200G
TUNA 200G

Wedges / Schwarze Knoblauchsauce
Wedges / Black garlic sauce

25,90 €

RINDERFILET
FILLET OF BEEF

Wedges / Schwarze Knoblauchsauce
Wedges / Black garlic sauce

27,90 €

RIB EYE 350G

21 tage trockengereift aus Australien
21 days dry aged from Australia

37,90 €

Beilage und eine Sauce nach Ihrer Wahl / Sidedish and sauce of your own choice

Beilage / Sidedish: G, L, M, O

* Baby Spinat / Baby spinach
* Wedges
* Rosmarin-Kartoffel / Rosemary potato
* Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables
* Kartoffelpüree / Mashed potato

Saucen / Sauces:

* Black Garlic / Black garlic
* Demi-glace / Demi-glace
* Barbecue / Barbecue
* Grüner Pfeffer / Green pepper

DESSERTS / SWEETS

APFELSTRUDEL - 4,90 €

APPLE STRUDEL
A, C, G, H, F

ECLAIRES - 4,90 €

Schokolade / Chocolate
Pistazie / Pistachio
Passionsfrucht / Passion fruit
Himbeere / Raspberry
A, C, G, H, F

ANANAS - 4,90 €
PINEAPPLE

Kokos // Coconut
A, C, G

LIMETTEN TARTE - 4,90 €
LIME TART

A, C, G, H, F

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE
DARK CHOCOLATE MOUSSE - 4,90 €

A, C, G

WEIßE SCHOKOLADE - 4,90 €
WHITE CHOCOLATE

Himbeere // Raspberry // A, C, G

SCHNEESORBET - 9,50 €
SNOW SORBETTO

A, G

PANNA COTTA - 9,50 €

Clementine / Karamellisierte Walnüsse / Datteln
Clementine / Caramelized Walnuts / Date Palm
A, G, H

Allergen Kennzeichnung / allergen labelling

Wir kennzeichnen Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können wie folgt. Dennoch bitten wir Sie unsere Mitarbeiter über eine lebensmittelallergie oder - Intoleranz zu informieren.

Foods that may cause allergies or food intolerances are marked by following letter codes. In the case of an allergy or any food intolerance please inform our staff additionally.

A Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
B Krebs & Krustentiere / Crustaceans
C Eil / Egg
D Fisch / Fish
E Erdnuss / Peanut
F Soja / Soy
G Milch & Laktose / Milk & lactose

H Schalenfrüchte / edible nuts
L Sellerie / Celery
M Senf / Mustard
N Sesam / Sesame
O Sulfite / Sulphite
P Lupinen / Lupines
R Weichtiere / Mollusca

Alle Preise sind in € inklusive MwSt / Gedeck 3.50 € pro Person
All prices are in € including VAT / cover charge 3.50 € per person