

VORSPEISEN & SUPPEN

aus dem eigenen Räucherofen / auch für zu Hause zum Mitnehmen



RAUHLACHS

Rauch vom Buchenholz und wildem Wacholder

9,50

GRAVED LACHS

gebeizter Lachs | Dill-Honigsensauce

9,50

SAIBLINGSFILET

warm geräuchert | Oberskren

11,00

FLUGENTENBRUST

heiß geräuchert

9,50

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE 15,00

Variation vom Räucherofen

Platte ab 2 Personen, per Gast 12,00

BURRATA AUS APULIEN

sahnig-cremige Art vom Mozzarella | Vollreife Paradeiser | Rucola | Olivenöl

14,00

KALBSTAFELSPITZ SÜLZCHEN

Schnittlauchsaucе | Kernöl | Vogelsalat | Rote Zwiebel

15,00

CESAR SALAT PARMESAN UND CROUTONS

Gegrillte Maishendlbrust In Butter souffliert

19,00

FELDGURKEN KALTSCHALE - LACHS

Rauchlachs aus eigener Manufaktur | Dille | Yogurt

7,50

LOBSTER BISQUE

Blunzen-Ravioli

8,00

BOUILLABAISSE

das Original der Côte d'Azur mit Safran-Rouille

Fisch-Geflügel-Suppe mit Safran | zartem Fisch aus dem Mittelmeer und dem Landesinneren

Garnelen, Muscheln | Hühnerfleisch | Fenchel | Erdäpfel | Lauchzwiebeln | Koriander

im Suppentopf ab 2 Personen serviert

14,00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,20 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

AUSTERNBAR

Frischer und vielfältiger geht's nur in Frankreich. Österreichs erstes Salzwasserbecken für Ihre Austern. Optimal bei 3,1% Salzgehalt und 6°C Wassertemperatur gehalten, sind sie auch ein perfekter Lieferant für ungesättigte Omega 3 Fettsäuren.



FINE DE CLAIR PREMIER NO 3

PAZIFISCHE AUSTER AUS IRLAND

Der Klassiker, reift mehrere Wochen im Klär- und Schwemmbecken, um einen „reinen“ Geschmack zu bekommen.

3,20

TSARSKAYA NO 3

BRETAGNE / CANCALE

Die besonderen „Tsarskaya“ Austern werden an Frankreichs Westküste in der Nähe von Biarritz gezüchtet und gelten durch ihren hohen Fleischanteil als besonders geschmackvoll.

4,50

BÉLON NO 4/0

EUROPÄISCHE AUSTER

Wahrlich die Königin unter den Austern. Die Bélon gilt als Edelste unter allen Austern. Sie kommt aus dem franz. Ort Riec-sur-Bélon und erlangt auf dem ca. 4 Kilometer langen Mündungsgebiet des gleichnamigen Flusses Bélon ihren unverkennbaren nussigen Geschmack. Anders als die Pazifische Felsenauster lebt und wächst die „Königin“ am sandigen Meeresboden.

5,00

IRISH MOR No 3

Diese exzellente Auster zeichnet sich durch einen überdurchschnittlichen Fleischanteil und samtigen, jedoch herzhaften Geschmack aus. Am Gaumen verspürt man eine leichte Pfeffernote mit einem cremigen langhaltenden Geschmack.

Neben Guinness, wahrscheinlich das Beste aus Irland

5,50

LA SPÉCIALE GEAY

Sie wird während 42 Monaten in unterschiedlichen Austernbänken platziert, immer auf der Suche nach einer Stätte mit besonders guten Nährstoffen für die Auster. Von den Gezeiten umspült und von der Familie GEAY umsorgt, genießt sie eine Vorzugsbehandlung, um zur Königin der „Spéciales“ zu werden!

6,00

UMAMI AUSTER

IRLAND / DONEGAL BAY

Das Wort UMAMI stammt aus dem Japanischen und wird als der fünfte Geschmack bezeichnet. Herzhaft, süß, sahnig, salzig- ein voller Geschmack mit viel Finesse! Die Auster wird bewusst in nährstoffärmeren Gewässern gehalten, so dass es über 4,5 Jahre dauert bis sich der Geschmack so entwickelt. Alle anderen Austern sind ungefähr halb so alt.

5,80

6 STÜCK – AUSTERN COMBO

JE EINE AUSTER, UM DEN PERSÖNLICHEN FAVORITEN ZU FINDEN.

26,00

HIMBEER-SCHALOTTEN / DIJON-NOILLY PRAT-CHUTNEY ODER
PUMPERNICKEL MIT BUTTER

je 2,50



HUMMER

Frisch aus unserem Salzwasserbecken! Unsere Hummer werden komplett ausgelöst mit Spinat in der Schale serviert, damit Sie auch mit einer feinen Abendgarderobe nicht auf Hummer verzichten müssen.

A LA GRILL

mit Danieli-Butter gegrillt | Spinat

per 100g

12,00

BORDERLAISE

Schalotten | Paradeiser | Noilly Pra | Butter

12,00

THERMIDOR (DER KLASSIKER)

in Chardonnay, Schalotten & Dijon-Senf gedämpft | mit Spinat gefüllt und Gruyere-Käse überbacken

12,00

BUEREE NOISETTE

in brauner Nussbutter, Knoblauch und Schalotten gegart

12,00

HUMMER RISOTTO

in Hummerbutter gedünstetes Risotto | Spinat & Parmesan

12,00

HUMMER COCKTAIL

DIE VERFÜHRUNG

gedämpfter halber Hummer ca. 500g | Original Cocktailsauce | Aioli | selbst gemachter Cole Slaw | geröstetes Knoblauchbrot

58,00

PERFEKT ZUM NASCHEN: als Begrüßungshappen für bis zu 4 Personen, dazu passend eine Halbflasche Champagner

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,20 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.



GARNELEN 6/8 - GEMEINSAM ESSEN

Die Zahl bezieht sich auf die Stückzahl
per Lbs./Pfund. Je größer, desto reifer und knackiger!

1 Person	¼ kg	28
2 Personen	½ kg	52
4 Personen	1 kg	94

PIMP MY PRAWN

Cocktail Sauce	2,00
Knoblauch Mousseline	2,00
Avocado mariniert	6,00
Jambalaya Reis	8,00

KNOBLAUCH BUTTER Knoblauch | Schalotten | Limette | Weißwein | Koriander oder

KOKOSMILCH Jungzwiebel | Soja | Koriander oder

GEGRILLT in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten

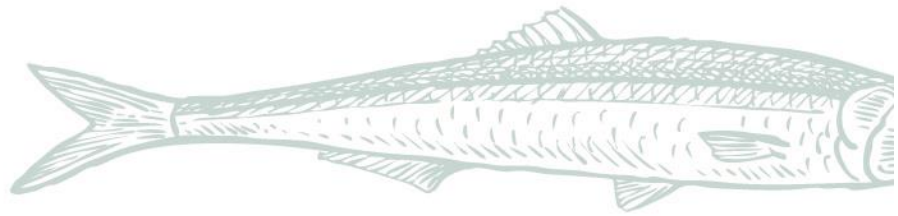
SUN DOWNER: SNACK FOR FOUR! Per Person 32,00
4 chillige Caipirinha & 1 kg Garnelen nach eurer Wahl

KAVIAR

Caspian Gold „Premium Selection“ Kaviar von einer speziellen Kreuzung aus Kaluga-Hausen und Amur Stör (*Huso Dauricus* x *Acipenser schrenkii*, Aquafarming). Entnommen von mind. 12 Jahre reifem Stör. Rogen mit klarer, fester Perligkeit bei Korngrößen von ca. 3,2 - 3,4mm, Farbe variiert von Gold, Grau, Braun, Grauschwarz, Graubraun bis Goldbraun. Ausgezeichnet durch ein unglaublich zartes, buttriges Aroma, mit langem Nachgeschmack, unterstrichen durch das milde, schonende Malossol-Salzungsverfahren.

30g	58,50	
50g	97,50	Für zu Hause -20%; 30g - € 46,8 50g - € 78 125g - € 195
125g	243,75	Andere Größen gerne nach Vorbestellung und Absprache.

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,20 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.



FISCH

per 100g 9,00

• **BIO SAIBLING IM GANZEN** •

„alive and kicking“ aus dem Saiblings Becken

• **SAIBLING GANZ** •

mit Knoblauchbutter oder gerösteten Mandeln

• **SAIBLING BLAU** •

Lang nicht mehr gesehen, weil es kaum noch Fischbecken gibt.
In Wurzelsud gedämpft

• **SAIBLING FINKENWERDER ART** •

Garnelen | Speck | Limettenbutter

plus

6,00

• **SAIBLING FILETIERT PER FILET CA. 200 - 240G** •

ROT mit Paradeiser-Confit

GRÜN verschiedene gehackte Kräuter

23,00

LACHSSTEAK

gegrillt | knackigen Gartengrün

24,00

RIESEN CALAMARIE

Gegrillt | Blattsalat | Erdapfelscheiben | VIEL Knoblauch

22,00

OKTOPUS-GRÖSTL

Oktopus und Gemüse knusprig am Grill gebraten, leicht geschärft, Koriander

28,00

MIESMUSCHELN (JE NACH VERFÜGBARKEIT)

Natur – Knoblauch | Zwiebel | Koriander

Obers – Weißwein-Obers Reduktion | Koriander

Mediterran – Paradeiser | Koriander

21,00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,20 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

ROSTBRATEN AUS DER KAISERZEIT

Sirloin, Entrecote oder auch Zwischenrückensteak genannt, von Korn
und Mais gefütterten Uruguay-Rindern, ca. 220g, Wurzelgemüse.

Unsere Steaks werden kurz am Grill beidseitig „geschlossen“ und in der Sauce der
jeweiligen Zubereitungsart auf Punkt fertig gegart. So schmeckt das Steak nach der Sauce
und die Saucenach dem Steak, genau wie's der Kaiser gerne hatte.

ROSTBRATEN NACH ART:

27,50

- ZWIEBELROST**• Röstzwiebel | Zwiebelsauce
- ALEXANDER GIRADI**• Champignon | Kapern | Speck | Petersilie
- FÜRST ESTERHAZY**• Wurzelgemüse | Rahmsauce
- BURGUNDER**• Schalotten | Rotwein
- VANILLE**• gerösteter Knoblauch | Bratensaft

KRÄUTERMAISHENDL

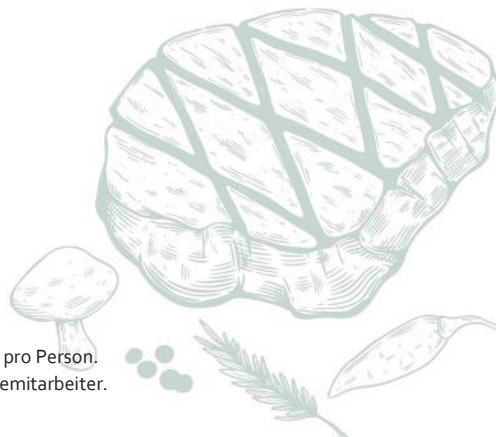
Frankreich | ausgelöste Brust und Haxl

18,00

SIRLOIN STEAK

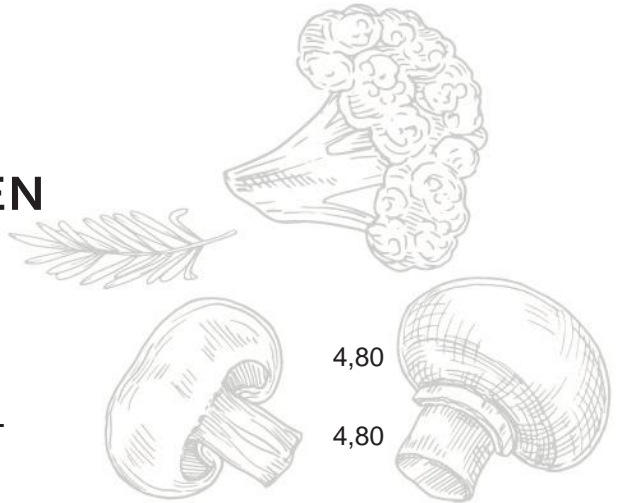
220g feinstes Steak aus Uruguay
Blattsalat | Kräuterbutter | Limette | Thymiansalz

29,00



Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,20 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

BEILAGEN



HEURIGE MIT BUTTER ODER PETERSILIE

4,80

PÜREE – SO WIE'S GEHÖRT – GESTAMPFT

4,80

RISOTTO

Champagner oder Safran

5,50

GEBUTTERTES WURZELGEMÜSE

4,80

JUNGER BLATTSPINAT

mit einem Gedanken Knoblauch

5,00

FRISCHE BLATTSALATE

4,00

GEBRATENE PILZE

Verschiedene Pilze | Jungzwiebeln | ideal zum kurzgebratenen Steak

6,50

RISOTTO als Vorspeise

Safran oder Champagner

14,00

OMEGA 3 UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN

GESTAMPFTE ROTE BOHNEN

Jungzwiebel | Petersilie | Hesperiden-Essig

5,50

GRÜNES ERBSENPÜREE

5,50

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,20 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

DESSERT



DUNKLES SCHOKO MOUSSE 7,50
Crumble | frische Beeren

CHEESE CAKE
Topping nach Saison

11,50

PALATSCHINKEN 7,50
Marillenmarmelade

TOPFENNOCKERLN
luftig leicht | Butterbrösel |
Erdbeerjoghurt

7,50

EIS AUS DER VITRINE

Verschiedene Sorten.
Fragen Sie uns!

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

KLEINER SCHWARZER 3,30

KLEINER BRAUNER 3,50

GROSSER SCHWARZER 4,10

GROSSER BRAUNER 4,30

WIENER MELANGE 4,30

LATTE MACCHIATO 4,70

CAPUCCINO 4,50
Eidotter, Honig, Weinbrand

FIAKER 7,00
Inländer Rum, Schlagobers

KAISERMELANGE 7,00
Eidotter, Honig, Weinbrand

MARIA THERESIA 7,00
Espresso Grand Manier,
Weinbrand, Schlagobers

HEISSE SCHOKOLADE 5,50
mit Schlagobers

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,20 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.