

Vorspeisen

aus dem eigenen Räucherofen
auch für zu Hause zum Mitnehmen

Rauchlachs 9,50

Rauch vom Buchenholz und wildem Wacholder

Graved Lachs 9,50

gebeizter Lachs | Dill-Honigsenfauce

Saiblingsfilet 11,00

warm geräuchert | Oberskren

Flugentenbrust 9,50

heiß geräuchert | Preiselbeer-Rahm



Gemischte Vorspeisenplatte 15,00

Variation vom Räucherofen

Platte ab 2 Personen pro Person 13,00

Burrata aus Apulien 14,00

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

Lobster Bisque 8,00

Blunzen-Ravioli

Rote Ucha 15,00

Klare Fischsuppe mit Safran

Weißer Heilbutt aus Island | BIO-Saibling aus Kärnten |

Babyspinat | Fenchel | Saiblings-Kaviar

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

Auster-Spezialitäten

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.

Voilant No3 4,90

Normandie – Frankreich

Die „Volant“ ist eine Premium Auster, selektiert aus den besten Austerregionen der Normandie. Eine Auster mit einem besonders hohen Fleischanteil, cremig-zart mit einer schönen, frischen Salznote im Finish.

Tsarskaya No3 6,00

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.

Bélon No4/0 5,00

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.

Irish Mor No3 6,00

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.

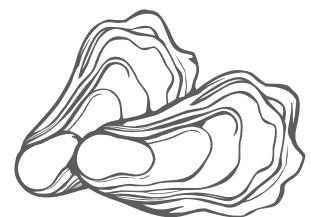
La Spéciale GEAY 4,50

Sie wird während 42 Monaten in unterschiedlichen Austerbänken 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!

Poget 5,50

La Trembalde – Frankreich

Im Golf von Biskaya, nördlich von Bordeaux befindet sich das Hauptzuchtgebiet der Meisten französischen Austern. Dort werden sie aufwendig selektiert und in die weiteren Aufzuchtgebiete zur Veredelung geschickt. Einige wie eben die Poget verbleibt an ihren Geburtsort - Sie werden begeistert sein.



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

6 Stück – Austern Combo

27,00

Je eine Auster, um den persönlichen Favoriten zu finden.

Himbeer-Schalotten

je

Pumpernickel mit Butter

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.

per 100 g

A la grill

12,00

mit Danieli-Butter gegrillt | Spinat

Borderlaise

12,00

Schalotten | Paradeiser | Noilly Prat | Butter

Thermidor (der Klassiker)

12,00

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

Bueree Noisette

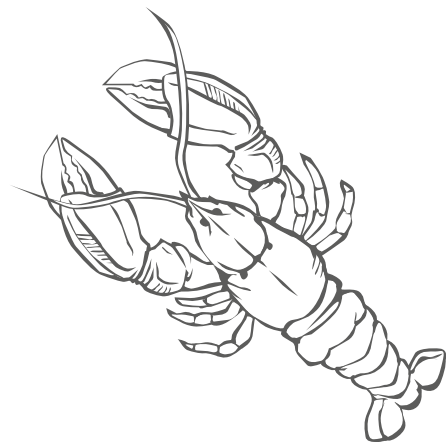
12,00

in brauner Nussbutter, Knoblauch und Schalotten gegart

Hummer Risotto

12,00

in Hummerbutter gedünstetes Risotto | Spinat & Parmesan



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

Hummer-Cocktail

Die Verführung

59,00

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



Perfekt zum Naschen

als Begrüßungshappen für bis zu 4 Personen,
dazu passend eine Halbfflasche Champagner

Garnelen 6/8 – Gemeinsam essen

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

Knoblauchbutter

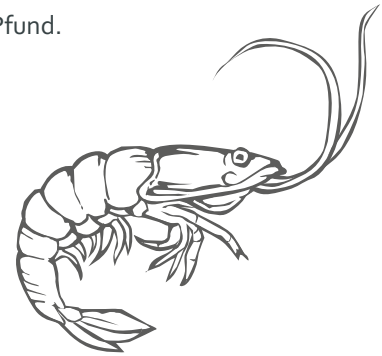
Knoblauch | Schalotten | Limette | Weißwein | Koriander

Kokosmilch

Jungzwiebel | Soja | Koriander

Gegrillt

in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten



1 Person ¼ kg

28,00

Cocktail Sauce

2,00

2 Personen ½ kg

52,00

Knoblauch Mousseline

2,00

4 Personen 1 kg

94,00

Avocado mariniert

6,00



Sun Downer: Snack for four!

per Person 32,00

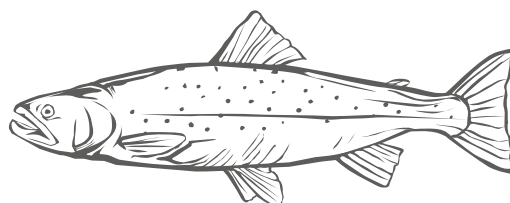
4 chillige Caipirinha & 1 kg Garnelen Eurer Wahl

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

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 - 3,4 mm, 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.

30 g	58,50	Für zu Hause per 100 g € 135,60. Andere Größen gerne nach Vorbestellung und Absprache.
50 g	97,50	
125 g	243,75	



Fisch

BIO-Saibling im Ganzen, per 100 g	9,50
„alive and kicking“ aus dem Saiblingsbecken mit Knoblauchbutter oder gerösteten Mandeln	
Saibling blau, per 100 g	9,50
Lang nicht mehr gesehen, weil es kaum noch Fischbecken gibt. in Wurzelsud gedämpft	
Saibling filetiert, per Filet ca. 200 – 240 g	23,50
Rot	
mit Paradeiser-Confit	
Grün	
verschiedene gehackte Kräuter	
Saibling Finkenwerder Art	+ 6,00
Garnelen Speck Limettenbutter	



Weißer Heilbutt

29,00

Wildfang aus Island | schonend bei Oberhitze gegart |
in Thymian-Knoblauchbutter souffliert

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

Oktopus-Gröstl 29,00

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

Miesmuscheln (je nach Verfügbarkeit) 23,00

Natur

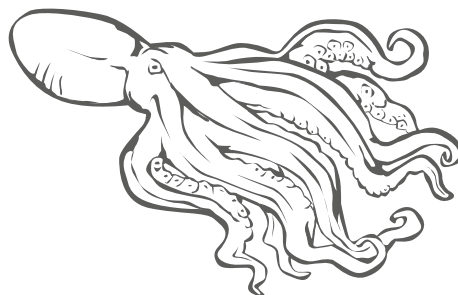
Knoblauch | Zwiebel | Koriander

Obers

Weißwein-Obers Reduktion | Koriander

Mediterran

Paradeiser | Koriander



Fleischgerichte

Kräutermaishendl 19,00

ausgelöste Brust und Haxl

Kalbskrone 29,00

ca. 300 – 350g zartes Kalbskotelett | Lorbeer | Blattsalat

Entrecôte „Café de Paris“ 35,00

ca. 350g Dry Aged Ribeye-Steak
der Klassiker aus der französischen & österreichischen Küche

Zwischengerichte

Pasta – Frischteig Nudeln

Aglío Olio 16,00

Miesmuscheln auf venezianische Art 18,00

Tomaten-Rahmsauce 16,00

Steinpilz-Rahmsauce 18,00

Risotto 15,00

Safran oder Champagner

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	5,00
Püree – so wie's gehört – gestampft	5,00
Risotto Safran oder Champagner	5,80
Gebuttertes Wurzelgemüse	5,00
Junger Blattspinat mit einem Gedanken Knoblauch	5,00
Frische Blattsalate	5,00
Gebratene Pilze verschiedene Pilze Jungzwiebeln ideal zum kurzgebratenen Steak	6,50

Omega-3 – ungesättigte Fettsäuren

Gestampfte rote Bohnen Jungzwiebel Petersilie Hesperiden-Essig	6,50
Grünes Erbsenpüree	6,50

Desserts

Dunkles Schoko-Mousse Crumble frische Beeren	7,50
Cheesecake Topping nach Saison	11,50
Topfennockerln luftig leicht Butterbrösel und Erdbeerjoghurt	6,50



Crêpe Suzette Grand Marnier Triple Sec Orangen	10,00
--	-------

Kaffee-Spezialitäten

Kleiner Schwarzer	3,40	Kleiner Brauner	3,60
Großer Schwarzer	4,30	Großer Brauner	4,50
Wiener Melange	4,60	Latte Macchiato	4,90
Cappuccino	4,70	Fiaker	7,00
Kaisermelange Eidotter Honig Weinbrand	7,00	Inländer Rum Schlagobers	
Heiße Schokolade mit Schlagobers	7,00	Maria Theresia	7,00
		Espresso Grand Marnier Weinbrand Schlagobers	

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