

OTTO WAGNER

Saibling im Ingwertee pochiert mit Kartoffel-Vanille Espuma
Char poached in ginger tea with potato-vanilla foam

Karfiolcremesuppe
Cream of cauliflower soup

Rehrücken mit Banyulskraut und Mandelbällchen
Saddle of venison with banyuls cabbage and almond balls

Käsespezialitäten vom Wagen
Selection of cheese

Haselnuss-Schokolade Daquire mit Beerenconfit
Hazelnut-chocolate daquire with berries confit

3- GANG/ 3 COURSES € 65,00 / € 50,00* (mit begleitenden Weinen / with selected wines € 110,00 / € 85,00*)

4- GANG/ 4 COURSES € 75,00 / € 60,00* (mit begleitenden Weinen / with selected wines € 140,00 / € 110,00*)

5- GANG/ 5 COURSES € 90,00 / € 75,00* (mit begleitenden Weinen / with selected wines € 180,00 / € 140,00*)

* **LADIES-MENÜ**

Gedeck/Cover

€ 3,50

À LA CARTE

VORSPEISEN / APPETIZERS

Gänseleber mit Mandarinen und Brioche
Foie Gras with tangerine and Brioche
€ 22,00

Geschmolzener Kalbskopf mit gegrilltem Pulpo und grünem Spargel
Melted calf's head with grilled octopus and green asparagus
€ 20,00

SUPPEN / SOUPS

Klare Ochschwanzsuppe mit Portwein
Clear oxtail soup with port
€ 10,00

Suppe von der Petersilie in zwei Texturen
Duette of parsley soup
€ 9,50

ZWISCHENGERICHTE / ENTREMETS

Kartoffelmarkknödel mit Spinatcrème und schwarzem Trüffel
Potato & marrow dumplings with spinach creme and black truffle
€ 22,00

Erbsenagnolotti mit Maroni und sautierten Froschschenkeln
Pea Agnolotti with chestnuts and sautéed frog legs
€ 24,00

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Seezunge mit Schwarzwurzeln und Rote Beete Schupfnudeln
Osietra Auslese Kaviar
Dover Sole with salsify and potato dumplings with beetroot
Selection of osietra caviar
€ 34,00

Steinbutt mit Sepia-Salat und schwarzem Risi Bisi
Turbot with cuttlefish salad and black rice with peas
€ 33,00

FLEISCHGERICHTE

Bio Lammkeule (24 h gegart) mit Safran,
geräucherter Paprikapolenta und rotem Zwiebeln
Lamb leg (24 h slowly braised) with Saffron,
smoked paprika polenta and red onions
€ 36,00

Hochrippe mit Trevisianokruste, Gnocchi und Romanesco
Rib Eye Steak coated in Trevisiano, Gnocchi and Romanesco
(für 2 Personen / for 2 persons)
€ 60,00

EVERGREENS AUS ÖSTERREICH / EVERGREENS FROM AUSTRIA

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und Blattsalat
Viennese Schnitzel with parsley potatoes and leaf salad
€ 24,00

Tafelspitz mit Cremespinat, Röstkartoffeln und klassischen Saucen
Boiled prime of beef with creamy spinach, roasted potatoes and typical sauces
€ 26,00

DESSERTS / SWEETS

Topfen Soufflé mit Mango und Pfeffer
Curd cheese soufflé with mango and pepper
€ 15,00

Valrhona Schokolade VS Passionsfrucht
Valrhona chocolate vs passion fruits
€ 16,00

Verschiedene Rohmilchkäse von unserem Käsesommelier
Various raw milk cheese, selected from our cheese-sommelier
Klein / *small* € 11,00
Gross / *large* € 16,00

Degustation mit korrespondierendem Getränk und hausgemachtem Chutney
Degustation with selected beverage and homemade chutney
plus € 15,00