

CLASSIC WITH A TWIST

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Bruschetta ^{A, G, O} Paradeiser / Basilikum	7,50
Pulled Pork ^{A, C, G, M, O} Wrap / Cole Slaw / Zwiebel-Chutney	10,50
Halloumi Sandwich ^{A, C, G, M, O, N} Süßkartoffelchips / Piccalilli Sauce	9,50

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind ^{A, C, G, O} Pinienkerne / Guacamole / Pfeffer	14,50
Blattsalat ^{A, D, N, O} Saku / Wakame / Enoki	15,50
Burrata ^{A, C, G, O} Foccacia / Olivetti Paradeiser / Rucola	12,50
Garnele ^{B, C, H} Avocado / Chili / Minze / Walnussöl	15,50
Alpen Maki ^{A, F, N, O} Krustenbraten / Kümmel-Teriyaki Sauce / Krautsalat	13,50

SUPPEN

Erbsencremesuppe ^{A, C, G, R} Jakobsmuschel / Minze	8,50
Essenz von der Olive ^{A, C, L} Kadaifi / Wurzelgemüse	6,50

CLASSIC WITH A TWIST

HAUPTGERICHTE

Erdäpfelgulasch ^{A, G, L} Marjoran / Spargel / Chia-Brot / Sauerrahm	16,50
Vienna Hot Pot ^{A, C, F, L} Rind / Nudeln / Pak Choi	9,50
Hausgemachte Ravioli ^{A, C, G} Ricotta / Basilikum / Zitrone / Rote Rübe	17,50
Hausgemachter Leberkäse ^{A, C, G, L, M, O} Wachtelei / Salzgurke / Kalbskopf Schwarzbrot-Gnocchi	21,50
Kotelett vom Landschwein ^{C, G, L, O} Mais / Spinat / Grammeln / Chimichurri	22,50
Wiener Schnitzel ^{A, C, F, G, O} Petersilerdäpfel / Preiselbeeren / Tüll-Zitrone	20,50
Wiener Tafelspitz ^{C, G, F, L, M, O} Rahmfisolen / Rösterdäpfel Apfelkren / Schnittlauchsauce	24,50
Rindermedaillons "Bordelaise" ^{A, C, G, L, O} Süßkartoffel / Estragon / Avocado / Rote Rübe	32,00
Geschmortes Kalbsschulterscherzel ^{A, C, G, L, O} Spargelbrokkoli / Kräuter-Seitlinge Sellerie Gel	26,00
Filet vom Lachs ^{C, D, G, H, O} Kokos / Chili / Polenta Tamarillo / Spinat	25,00
Seezunge „Colbert“ ^{D, G, L, O} Colbert-Butter / Petersilerdäpfel / Pak Choi	29,00
Goldforelle ^{D, G, O} Kichererbsen / Olive / Kirsch Paradeiser	29,00

CLASSIC WITH A TWIST

DESSERTS

Marillenpalatschinken ^{A, C, G} Wachauer Marillenmarmelade Vanilleeis	9,00
Geeiste weiße Schokolade ^{A, C, G, O} Mango / Minze Prosecco	9,00
Wiener Apfelstrudel ^{A, C, G, H, O} Vanilleeis / Schlagobers	8,50
Cheesecake ^{A, C, F, G, H} Erdbeer / Holunder Basilikum	11,00
Kokoscreme Ananas / Passionsfrucht Granatapfel	12,50
Variation von Valrhona ^{A, C, E, F, G, H} Erdnuss / Mascarpone	9,50

KÄSE

Internationale Käseauswahl ^{A, C, G, H, M, O} Feigensenf / Trauben Nüsse	9,50 / 16,50
---	--------------

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte
mit Schwerpunkt Österreich und Wiener Wein!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Kurzbezeichnung	Buchstaben code *	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich **) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ b) Maltodextrine auf Weizenbasis ¹ c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitung verwendet wird b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs b) Lactit
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.
*) nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.
) in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG.

WICHTIGE INFORMATION ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

