

SPARKLING BISTRO

MITTAGSTISCH

Marchfeld Spargel

Arabica . Pedro Ximenez . Bärlauch

oder

Forellenmatjes vom Großalmfischer

Kren . junger Kohlrabi . Frisée

Marinierte Entenleber aus Biarritz

Mispel . Salzkaramell . Süßwein

Mölltal-Glockner Weidelamm

Grüenspargel . Pancetta . Bärlauch . Linzer Kartoffel

oder

Ikejime Attersee Hecht

Szegedediner Sauce . junges Kraut . Kümmel

Wachauer Marillenpalatschinken

Vanilleeis

Mittagstisch 70 €

Mittagstisch mit Entenleber 85 €

MITTAGS KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienkartoffel . Preiselbeeren . Häupelsalat 38 €

„Fette alte Kuh“ Steak Tartar

Pommes . Parmesan . Frisee 35 €

ALS UPGRADE

KÄSE

Selektierte Käse vom Affineur Waltmann:

Gouda 5 Jahre alt . *Bauerngouda mit Blütensamen aus Südamerika*

Englischer Farm Stilton . *einer der wenigen Britischen Käse mit AOP-Siegel*

Brin d'Amour . *korsischer Schafskäse mit Kräutern*

Epoisse fermier . *einer der letzten Epoisse aus Rohmilch*

Le Cabri-Ariegois fermier . *Ziegen Vacherin aus der Provence*

Citeaux fermier . *Rarität von den Mönchen der Citeaux abtei hergestellt*

Stück / 10 €

MEHLSPEISEN

Kaiserschmarrn (20. Min Wartezeit ab 2 Personen)

Zwetschgenröstereis

15 € p.P.

Salzburger Nockerl (20. Min Wartezeit ab 2 Personen)

Preiselbeer

15 € p.P.

Wasserpauschale 7,50 €

Weinbegleitung 60 / 70 €

Alkoholfreie Begleitung 40 / 55 €

Premium Weinbegleitung auf Anfrage