

## Aperitif Empfehlung

### Glas Rebenspiel Jahrgangssekt Rosé oder Brut

100% Zweigelt Rosé oder 100% Grüner Veltliner Brut  
feine Perlage  
€ 6,90

## Menü der Wiener Restaurantwoche

### Gruß aus der Küche



### BEEF TARTAR VOM BIO RIND

CHORIZO-MAYONNAISE | CHORIZO-CRUMBLE | PAPRIKADOTTER | PASTINAKE

oder

### CREMIGE BURRATA

BASILIKUM-EIS | PFIRSICH | PARADEISER



### Optionaler Zwischengang

### KRUSTENTIER SCHAUMSUPPE

SAIBLINGS-TARTAR (Gut Dornau) | KOKOS | KAVIAR  
*Aufpreis: € 13,-*



### TAGLIATELLE

TALEGGIO | TRÜFFEL | LAUCH

oder

### TUNA TATAKI

GEFLÄMMTER SASHIMI-THUNFISCH | SESAMMANTEL | AVOCADO-WASABI PÜREE | MANGO | YUZU |  
JUNGSZWIEBEL



### SCHOKO-LAVA KUCHEN

SAUERRAHM-LIMETTEN EIS | MISO-KARAMELL

oder

### HAUSGEMACHTES TRÜFFELEIS

WEISSER ALBATRÜFFEL | VANILLE

€ 39,50 pro Person zzgl. Gedeck