DAS BESTE RoH 3	
<u>Kürbis und Hanf</u>	12.00
<ul><li>&gt; Brokkoliblüte</li><li>&gt; Geschmorter Langer von Neapel</li><li>&gt; Geröstete Hanfsamen</li></ul>	
Reh und Ringlotte	14.00
<ul><li>Geklopftes rohes Reh</li><li>Gesalzene Ringlottenpaste</li><li>Schwarze Knoblauchcreme</li></ul>	
Eismeersaibling und Blattgrün	17.00
<pre>&gt; Topinamburblatt &gt; Karfiol &gt; Kohlrabi</pre>	
JAHRHUNDERTE der TRADITION 4	
<u>Walnuss und Basilikum</u>	19.00
<ul><li>&gt; Basilikumpesto</li><li>&gt; Karamellisierte Walnüsse</li><li>&gt; Pasta Rigatoni</li></ul>	
Cannellini Bohnen und Herbstgemüse	19.00
<ul><li>&gt; Kürbis</li><li>&gt; Bohnenragout</li><li>&gt; Pecorino Romano</li></ul>	

# VOM FEUER GEKÜSST 5

<u>Kalb und Salbei</u>	42.00
(von Zotter, Oberbuch)	
<ul><li>ca.380g Kalbskrone</li><li>am Knochen gegrillt</li><li>Salbeibutter</li></ul>	
<u>Gebirgssaibling und Gremolata</u>	37.00
(von Oberwasser, Schwarzau im Gebirge)	
<ul><li>ca. 400g, ganzer Fisch</li><li>butterfly ausgelöst</li><li>Petersiliengremolata</li></ul>	
<u>Spitzkraut und Topinambur</u>	24.00
(von Matthias und Annemarie, Niederfellab	orunn)
<ul><li>ca.350g geschmortes Krautherz</li><li>vegetarische demi glace</li><li>Topinambur roh und Sauce</li></ul>	
FRÜCHTE DER NATUR 5+	
<u>Paprika und Kapern</u>	6.00
<u>Kohlsprossen und Pistazien</u>	6.00
<u>Speckige und rosa Sellerie</u>	8.00

## SÜß WIE DER SOMMER

Zitrone und Apfel	10.00
<ul><li>&gt; Torta di Limone</li><li>&gt; Apfel-Olivenölcreme</li><li>&gt; Weiße Schokolade</li></ul>	
Zabaglione und Cantuccini	10.00
> Feige	

- > Rosmarinzucker
- > Weinschaumcreme



Eine Küche welche die Ideen und Traditionen der ligurischen Trattorien zur Inspiration nimmt. Saisonale Produkte zu feiern und sie im besten Licht scheinen zu lassen.

Ein Ort der Kreativität fördert, Kunst und Handwerk präsentiert. Freunde zusammenkommen lässt und sich anfühlt wie Zuhause.

So wie auf dem Tisch einer großen Familie, ist unser Menü für die Tischmitte gestaltet. Für jeden zum Teilen und Probieren.

7

APERITIVo	SPRiTZ			7
Negroni Sbagliato 10.5 Cocchi Americano 4cl 6.5 Wermut Hausgemacht 6.5 Not Vermouth Soda 8	Aperol Spritz Sarti Spritz Cynar Spritz Limoncello Spritz	<u>z</u>		9 9 9
BiER				
Schremser vom Fass 0,3L Moretti 0,33L Trumer Freispiel Alkoholfrei 0	,33L			. 5 . 5 5
Limonaden & Wasser				
Apfel/Traubensaft 0.25L / 0.5L Cedrata 0.33L Ingwer		4	/ 5	6 .5
Coca Cola / Zero 0.33L Tomarchio Aranciata 0.275L Vöslauer 0.75L still / prickelnd				.5 .5 6
DiGESTiVO				
Nonino Grappa Tradizione 2cl Poli Grappa Sarpa di Oro 2cl Poli Grappa Sarpa 2cl La Visione di Luigi Grappa 2cl				6 7 7 7
CoCKTAiLS				
Beericano > Campari+Wermut+Bier				LO
Walnusstini > Vodka+Espresso+Schwarze Waln	nuss			LO
Beyfuss Martini > Gin+Carpano+Beyfuss Figs Nicht				LO LO
> Rum+Cynar+Feige+Salzringlot	te		_	

#### **SCHAUmWEIN**

OCHAOIIIWEIN	
PetNat Rosé Schmelzer Ruggeri Argeo Lambrusco Vigneto Saetti Nato Libero 20	7 / 40 7 / 40 8 / 45
NATuRWEIN	
Weiß Liter 23 Zum Pranger, Gumpoldskirchen	7 / 50
Pinot Noir 23 Hanna Glatzer, Göttlesbrunn	7.5 / 43
WEISSWEIN	
Sauvignon Blanc DAC 24 Gerngross, Südsteiermark	7 / 40
Grüner Veltliner DAC 24 Gruber Röschitz, Röschitz	7.50 / 43
Wiener Gemischter Satz DAC 24 Edlmoser, Wien	7 / 40
Pinot Grigio DOC 23 Da Lozzo, Venetien	7 / 40
RoTWEIN	
Zweigelt 19 Heinrich, Gols	6.5 / 38
Pinot Noir Muschelkalk 19 Zuschmann-Schöfmann, Martinsdorf	7.5 / 43
Blaufränkisch 23 G+R Triebaumer, Rust	7 / 40
Primitivo Salento IGP 21 PaoloLeo, Apulien	7 / 40
	70

#### **PRoDUCE**

Oberwasser | Süßwasser Fisch Schwarzau im Gebirge

Methlagl&Sohn | Taube Deutsch Tschantschendorf

Annemarie&Matthias | Gemüse Niederfellabrunn

Carmen Resch | Ziegenkäse Reichaueramt

Lebenshilfe Werkstätte Baumgarten | Gemüse Baumgarten

Karl Hürner | Reh Amstetten

Die Hopibauern | Schaf | Ziege | Huhn Gumpoldskirchen

Miliffico | italienische Delikatessen Wiener Neudorf

## iNTRO

### Gedeck pro Person inkludiert

5.00

- > Giardiniera
- > Farinata > Olivenöl

### AUFBRECHEN & TEILEN

> Brot und Butter	4.00
> Oliven und Majoran	5.00
> Focaccia und Rosmarin	6.00
> Ziegenkäse und Sauerkirschkernöl	8.00
> Alici und Chili	9.00
> Conna und Schinkensneck	10 00