

DAS BESTE RoH

3

Kürbis und Hanf

12.00

- > Basilikum
- > Kürbis
- > Geröstete Hanfsamen

Reh und Ringlotte

14.00

- > Geklopftes rohes Reh
- > Gesalzene Ringlottenpaste
- > Holzkohlemayonnaise

Eismeersaibling und Zwetschge

17.00

- > Temperierter Eismeersaibling
- > Zwetschgenragù
- > Weiße Zwiebel

JAHRHUNDERTE der TRADITION

4

Walnuss und Basilikum

19.00

- > Basilikumpesto
- > Karamellisierte Walnüsse
- > Pasta Mezze Maniche

Cannellini Bohnen und Herbstgemüse

19.00

- > Kürbis
- > Bohnenragout
- > Pecorino Romano

VOM FEUER GEKÜSST

5

für 1-2 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Taube und Rauch 38.00

(von Methlagl&Sohn, Deutsch Tschantschendorf)

- > ca.350g ausgelöste Taube
- > Brust, Herz und Leber gegrillt
- > Flügel und Haxen confiert

Kalb und Salbei 48.00

(von Zotter, Oberbuch)

- > ca.450g Kalbskrone
- > am Knochen gegrillt
- > Salbeibutter

Gebirgssaibling und Gremolata 37.00

(von Oberwasser, Schwarza im Gebirge)

- > ca. 400g, ganzer Fisch
- > butterfly ausgelöst
- > Petersiliengremolata

Spitzkraut und Topinambur 24.00

(von Matthias und Annemarie, Niederfellabrunn)

- > ca.350g geschmortes Krautherz
- > vegetarische demi glace
- > Topinambur roh und Sauce

FRÜCHTE DER NATUR (5)+

<u>Schwarzkohl und Pistazie</u>	6.00
<u>Paradeiser und Minze</u>	6.00
<u>Schwarzwurzel und Knoblauch</u>	6.00
<u>Polenta und Butterlauch</u>	8.00

SÜß WIE DER SOMMER (6)

<u>Birne und Karamell</u>	10.00
> Knusper-Crumble	
> Olivenöl	
> Schoko-Mandel	
<u>Zabaglione und Cantuccini</u>	10.00
> Obst der Saison	
> 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

1

6

3

5

+

4

5

2

APERITIVO**SPRITZ**

Negroni Sbagliato	10.5
Cocchi Americano 4cl	6.5
Wermut Hausgemacht	6.5
Not Vermouth Soda	8

Aperol Spritz	9
Sarti Spritz	9
Cynar Spritz	9
Limoncello Spritz	9

BiER

Schremser vom Fass 0,3L	4.5
Moretti 0,33L	5.5
Trumer Freispiel Alkoholfrei 0,33L	5

LiMONADEN & WaSSER

Apfel/Traubensaft 0.25L / 0.5L	4 / 6
Cedrata 0.33L	5.5
Ingwer	
Coca Cola / Zero 0.33L	5.5
Tomarchio Aranciata 0.275L	5.5
Vöslauer 0.75L	6
still / prickelnd	

DiGESTiVO

Nonino Grappa Tradizione 2cl	6
Poli Grappa Sarpa di Oro 2cl	7
Poli Grappa Sarpa 2cl	7
La Visione di Luigi Grappa 2cl	7

CoCKTAiLS

Beericano	10
> Campari+Wermut+Bier	
Walnusstini	10
> Vodka+Espresso+Schwarze Walnuss	
Beyfuss Martini	10
> Gin+Carpano+Beyfuss	
Figs Nicht	10
> Rum+Cynar+Feige+Salzringlotte+Soda	

SCHAUMWEIN

Casa Gheller Valdobbiadene Superiore	7 / 40
Lambrusco Vigneto Saetti Nato Libero 20	8 / 45

NATURWEIN

Weiß Liter 23	7 / 50
Zum Pranger, Gumpoldskirchen	

Mediterraneo 24	7.5 / 43
Antonio Camillo, Toskana	

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc DAC 24	7 / 40
Gerngross, Südsteiermark	

Wiener Gemischter Satz DAC 24	7 / 40
Edlmoser, Wien	

Pinot Grigio DOC 23	7 / 40
Da Lozzo, Venetien	

ROTWEIN

Zweigelt 19	6.5 / 38
Heinrich, Gols	

Pinot Noir Muschelkalk 19	7.5 / 43
Zuschmann-Schöfmann, Martinsdorf	

Blaifränkisch 23	7 / 40
G+R Triebaumer, Rust	

Für mehr Flaschenweine
gerne beim Service nachfragen!



PRoDUCE

Oberwasser | Süßwasser Fisch
Schwarzaue 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

Böhmerwald Fisch | Zander
Ulrichsberg

Alle Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind auf Nachfrage erhältlich. Alle Preise inkl. MwSt und in Euro.

intro ①

Gedeck pro Person inkludiert

5.00

- > Giardiniera
- > Farinata
- > Olivenöl

AUFBRECHEN & TEILEN ②

- | | |
|------------------------------------|------|
| > Brot und Butter | 4.00 |
| > Oliven und Majoran | 5.00 |
| > Focaccia und Rosmarin | 6.00 |
| > Coppa | 7.00 |
| > Ziegenkäse und Sauerkirschkernel | 8.00 |
| > Alici und Chili | 9.00 |