



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

intro

1

Gedeck pro Person

5.00

inkludiert

> Giardiniera

> Farinata

> Olivenöl

AUFBRECHEN & TEILEN

2

> Brot und Butter

4.00

> Oliven und Majoran

5.00

> Focaccia und Rosmarin

6.00

> Ziegenkäse und Ringlotte

8.00

> Alici und Chili

9.00

> Coppa und Salame con cinghiale

10.00

DAS BESTE RoH (3)

Kürbis und Hanf 12.00

- > Basilikum
- > Kürbis
- > Geröstete Hanfsamen

Reh und Rotkraut 14.00

- > Geklopftes rohes Reh
- > Würziges Rotkraut
- > Holzkohlemayonnaise

Zander und Radi 17.00

- > gebeizte Scheiben vom Zander
- > Kalbsjus
- > glasierter Bierrettich

JAHRHUNDERTE der TRADITION (4)

Walnuss und Basilikum 19.00

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

Weißer Bohnen und Herbstgemüse 19.00

- > Kürbis
- > Bohnenragout
- > Pecorino Romano

Kohlsprossen und Käse 15.00

- > glasierte Schalotten
- > Karamellisierte Kohlsprossen
- > Käsesauce

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 gegrillt
- > Flügel und Haxen confiert

Kalb und Salbei

43.00

(von Zotter, Oberbuch)

- > ca.380g Kalbskrone
- > am Knochen gegrillt
- > Salbeibutter

Reh und Pfeffer

45.00

(von Johann Riefenthaler, Gemeinde Fellabrunn)

- > ca.380g Doppelkrone
- > am Knochen gegrillt
- > geröstete Hauspfeffermischung

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>Grünkohl und Pistazie</u>	6.00
<u>Pagunta und Quitte</u>	7.00
<u>Polenta und Butterlauch</u>	8.00

SÜß WIE DER SOMMER (6)

<u>Apfel und Vanille</u>	10.00
> Vanillesauce	
> Apfelragout	
> Crumble	
<u>Zabaglione und Cantuccini</u>	10.00
> Saisonales Obst	
> Weincreme	
> Hausgemachte Cantuccini	

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
Ichnusa Non-Filtrata 0.33L	5.5
Trumer Freispiel Alkoholfrei 0,33L	5

LiMONADEN & WaSSER

Kombucha pur 1/8L oder gespritzt 1/4L	5 / 6
Eistee/Cola hausgemacht 0,5L	6
Apfel/Traubensaft 0.25L / 0.5L	4 / 6
Cedrata Ingwer 0.33L	5.5
Coca Cola / Zero 0.33L	5.5
Vöslauer 0.75L	6
still oder 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	

SCHAUMWEIN

"Strada del Giulia 109" Valdobbiadene 6.5 / 37
Fossmarai, Veneto

Nato Libero Lambrusco 20 7.5 / 49
Vianeto Saetti. Emilia - Romagna

WEISSWEIN

Weiß Liter 23 (U) 6.5 / 50
Zum Pranger, Weinviertel

Riesling Buntsandstein 21 7.5 / 49
Frank John, Pfalz

Weißburgunder 23 (U) 7,5 / 48
Schmelzer, Neusiedlersee

ROTWEIN

Rotling 22 (U) 6.5 / 42
Zum Pranger, Weinviertel

Pinot Noir 23 (U) 7 / 46
Hanna Glatzer, Carnuntum

The Dog Cuvée 23 (U) 7 / 45
Die Hopibauern, Weinviertel

Für weitere Flaschenweine
gerne beim Service nachfragen!
(U) Ungefiltert



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.