



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 KOMMT VON INNEN (3)

Kürbis und Hanf 14.00

- > Basilikum
- > Muskatkürbis
- > Geröstete Hanfsamen

Herz und Ei 17.00

- > Rohes Herz vom Kalb
- > Sauerteig-Crumble
- > confierter Eidotter

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

VOM FEUER GEKÜSST

5

für 1-2 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Taube und Rauch

40.00

(von Methlagl&Sohn, Deutsch Tschantschendorf)

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

Kalb und Salbei

45.00

(von Zotter, Oberbuch)

- > ca.380g 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

25.00

(von Matthias und Annemarie, Niederfellabrunn)

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

FRÜCHTE DER NATUR (5)+

<u>Wirsing und Pistazie</u>	7.00
<u>Pagunta und Quitte</u>	7.00
<u>Karotte und Anis</u>	7.00
<u>Fabiola und Kipfler</u>	7.00

SÜß WIE DER SOMMER (6)

<u>Tiramisu</u>	8.00
<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
Cola hausgemacht 0,5L	6
Apfel/Traubensaft 0.25L / 0.5L	4 / 6
Coca Cola / Zero 0.33L	5.5
Vöslauer 0.75L	6
still oder prickelnd	

StARKES

Poli Grappa Sarpa di Oro 2cl	7
Poli Grappa Sarpa 2cl	7
La Visione di Luigi Grappa 2cl	7
Tequila Blanco Ejidal 2cl	5
Tequila Porfidio Reposado 2cl	7
Mezcal Verde Moment 2cl	5

SCHAUMWEIN

ACHTEL

Marai de Marai Ultrabrut
Fossmarai, Veneto

7.0

Pét Naturel
Schödl, Weinviertel

7.0

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Weißenkirchen Federspiel 24
Braun, Wachau

7.5

Blanc de Brulesécaille
Château Brulesécaille, Bordeaux

7.5

Weißburgunder 23
Schmelzer, Gols

7.5

ROTWEIN

Rotling 22 (U)
Zum Pranger, Weinviertel

7.0

Blaufränkisch 22
Walter Glatzer, Carnuntum

7.0

The Dog Cuvée 23 (U)
Die Hopibauern, Weinviertel

7.5

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



PRoDUCE

Oberwasser | Süßwasser Fisch
Schwarzaue im Gebirge

Methlagl&Sohn | Taube
Deutsch Tschantschendorf

Annemarie&Matthias | Gemüse
Niederfellaabrunn

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

X0 Beef | Rind
Peuerbach

Fischfarm Zwischenbrücken | Barsch
Wien 1220

Orth | Lamm
Göstling an der Ybbs

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