Food:
Pre, Main, Sides, Dessert

ZÉ LÉ

Index 7 Pre 10 Main/Sides 13 Post

Unsere Küche ist klar und reduziert. Im Mittelpunkt stehen gute Zutaten, sorgfältig ausgewählt und mit handwerklicher Präzision zubereitet. Jeder Geschmack hat seinen Platz, jede Textur ihren Sinn. Nichts ist überflüssig, nichts zufällig. Gleichzeitig entsteht vieles aus dem Moment, aus Erfahrung, Aufmerksamkeit und dem Vertrauen in die eigene Intuition. Sie hilft uns, das Wesentliche zu erkennen und einem Gericht genau das zu geben, was es braucht.

PHOTO Jelly Luise

Gedeck p. P. A, G 4,90

Dreierlei Brotauswahl
Trüffelbutter
Kräuterbutter
Gesalzene Butter

Vegan
Blumenkohl-Aufstrich
Hummus

Glutenfrei möglich

Pre

Römersalat M, O 9,90

Fermentierte Austernpilze
Zitronen-Dressing

Vegan

Büffelmozzarella-Salat A, G 13,90

Büffelmozzarella
Bio-Kirschtomaten
Basilikumöl
Sauerteigbrot

Vegetarisch

Gebratene Jakobsmuscheln D, G, R 17,90

Blumenkohlpüree
Kaviar
Schalotten
Basilikumöl

Rindertatar 80 g A, C, G, O 17,90

Schalotten
Trüffelsauce
Japanisches Ei

Foie Gras Torchon A, G, H, O 16,90

Pistaziensauce
Cranberry-Gelee
Butterbrot

Gebratene Foie Gras G, O 18,90

Grünes Apfelpüree
Orangen- und Zitronenpüree

Suppen

Cremige schwarze Trüffelsuppe A, G 7,90

Schwarzer Trüffel
Pilzcreme

Vegetarisch

Meeresfrüchtesuppe A, B, G, R, O 8,90

Garnelen
Jakobsmuscheln
Venusmuscheln
Miesmuscheln
Getrocknete Tomaten
Meertrauben

ZÉ

LÉ

Sides

Pommes Frites C, G 7,90

Kartoffeln
Schwarze Trüffel-Mayonnaise

Vegetarisch

Sautiertes Gemüse 8,90

Spargel
Bunte Paprika
Pilze
Brokkoli

Vegan

Kartoffel-Pavé G 8,90

Sauerrahm
Tomatensauce
Hausgemachte Chips

Vegetarisch

Main

Gegrillter Blumenkohl H, O 18,90

Gehackte Haselnüsse
Süße Paprikasauce

Vegan

Slow-Cooked Short-Rib G, L, O 28,90

Gemischter Salat
Eingelegte Senfkörner
Rinderjus

Angus Filet 200 g G, L, O 36,90

Sautiertes Gemüse
Kartoffelpüree
Rinderjus

Lamm H, L, O 28,90

Erbsenpüree
Morcheln
Pistazien
Jus

Gegrillte Entenbrust G, H, M, O 25,90

Orangen-Karottenpüree
Pistazien
Feigenkonfitüre
Eingelegte Senfkörner

Gebratener Lachs D, L 27,90

Selleriepüree
Tomaten-Salsa

Gebratener Kabeljau D, L 29,90

Selleriepüree
Tomaten-Salsa

Gegrillter Oktopus R, O 26,90

Süßpaprika-Sauce
Geröstete Kräuter-Kartoffeln

Hummer B, D, O 32,90

Garnelenschaum
Kaviar
Getrocknete Tomaten

Pilzrisotto G 18,90

Morcheln
Sauerrahm
Knuspriger Reis
Frühlingszwiebeln

Vegetarisch

Schwarze Trüffel-Rigatoni A, C, G 18,90

Schwarzer Trüffel
Pilzsauce

Vegetarisch

Hausgemachte Fettuccine Bolognese A, C, G, O 21,90

Niedrig gegartes Rinderrippenstück
Parmesan

Meeresfrüchte-Linguine A, B, R, O 22,90

Garnelen
Jakobsmuscheln
Venusmuscheln
Kirschtomaten

Meeresfrüchte-Risotto B, G, R, O 22,90

Riesengarnelen
Jakobsmuscheln
Venusmuscheln
Sauerrahm
Knuspriger Reis

Zum Teilen

Dry aged T-Bone-Steak 900 g G, L, O 68,90

Cremiger Spinat
Gegrilltes Gemüse
Kartoffelpüree
Rinderjus

35 Minuten Vorbereitungszeit

Dry aged Tomahawk Steak 1,2 kg G, L, O 82,90

Cremiger Spinat
Gegrilltes Gemüse
Kartoffelpüree
Rinderjus

35 Minuten Vorbereitungszeit
Nur auf Vorbestellung

Post

Tony’s Tiramisu A, C, G, O 8,90

Mascarponecreme
Espresso
Kakao
Kaffeeeis

Basque Cake A, C, G, O 11,90

Früchte
Passionsfrucht-Sauce

Panna Cotta mit Mango G, O 8,90

Panna Cotta
Mango
Limette

Set-Menü

inkl. Gedeck p. P. 69,-

Vorspeise

Römersalat M, O

Fermentierte Austernpilze
Zitronen-Dressing

Zweiter Gang

Cremige schwarze Trüffelsuppe A, G

Schwarzer Trüffel
Pilzcreme

Dritter Gang

Gnocchi mit Tomatensauce A, C, G, O

Hausgemachter Ricotta
Getrocknete Oliven

Hauptgang

Filet G, L, O

Kartoffelpüree
Pak Choi
Selleriecreme
Rinderjus

oder

Gebratener Kabeljau D, L

Selleriepüree
Tomaten-Salsa

Dessert

Tony's Tiramisu A, C, G, O

Mascarponecreme
Espresso
Kakao
Kaffeeeis

Allergenkennzeichnung

A Gluten, B Krebstiere, C Eier, D Fisch,
G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie,
M Senf, N Sesam, O Sulfite, R Weichtiere

Hinweis: Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über weitere Details zu Zutaten und möglichen Kreuzkontaminationen.

Kunstwerke

Kunsthandel Freller steht für ausgewählte Kunst von klassisch bis zeitgenössisch. Im Fokus stehen etablierte österreichische Künstler*innen ebenso wie internationale Positionen und regional bedeutende Namen.

Mit über 30 Jahren Erfahrung begleitet Kunsthandel Freller seine Kund*innen mit viel Gespür bei der Auswahl besonderer Werke.
www.kunsthandel-freller.at