DRINKS

APERITIV

ABENDBROT 10
BROT INFUSED WERMUT / VERJUS / ZUCKER
SPIELERISCH MIT TIEFE. FAST WIE FRISCH AUS´M OFEN

PFIFF 11
RUM / APFELSAFT / BUCHWEIZEN ESPUMA
BUCHWEIZEN & APFEL WIE BEI OMA DAHEIM

PALOMA 13
CHARLES INGVAR SICHUAN BITTER / GRAPEFRUIT / SALZ
DAS DAS SO GUT PASST, GLAUBT UNS KEINER

NEGRONI FAMILY 13
CLASSIC, AMERICANO ODER SBAGLIATO
EIN ELEGGANTER KLASSIKER. BITTER, HERB & STARK

COCKTAILS

PISTAZIEN AYRAN 13
VODKA / PISTAZIEN ORGEAT / SAUERRAHM
SEIDENWEICH, SÜßLICH MIT EINER FEINEN SALZIGKEIT

PERL MARTINI 14
WERMUT SWEET & DRY / PERLZWIEBEL / GIN
ELEGANT & EXTRAVAGANT, MIT EINER FRECHEN BRINY NOTE

JAUSE 14
WERMUT DRY / FINO SHERRY / APFELSAFT / PFEFFER GIN
NUSSIG, KNACKIG & FRISCH

KAFFEE NEGRONI 14
KAFFEE INFUSED GIN / CAMPARI / WERMUT
KRÄFTIGE NOTEN. STARKE RÖSTUNG, PERFEKT BALANCIERT

ESPRESSO MARTINI 13
VODKA / KAFFEE LIKÖR / ZUCKER
EIN KLASSIKER, DER NIE ENTTÄUCHT

MOCKTAILS

WIPFEL SCHUNKLER 12
CASSIS SIRUP / MARTINI FLOREALE / TONIC / SODA
FLORAL & LUFTIG, EIN PERFEKTER DURSTLÖSCHER

PFIFF 0,0 12
APFELSAFT / BUCHWEIZEN ESPUMA
BUCHWEIZEN & APFEL WIE BEI OMA DAHEIM

Cocktails & Concept
ANNA ANDERSON & MATEO MERLO

BIER UND G´SPRITZES

BIRRA MORETTI 3,6 / 4,8
0,2 / 0,4

SCHLADMINGER BIO ZWICKL 4,2 / 5,3
0,3 / 0,5

FRUCADE RADLER 3,4 / 4,5
0,2 / 0,4

SCHLOSSGOLD ALKOHOLFREIES BIER 4,8
FL. 0,5

WEIß G´SPRITZT 4,2
0,25

APEROL G´SPRITZT 7,2
0,25

DISCO SPRITZ 6,7
GRAPEFRUIT / ROSE
0,25

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER VÖSLAUER 3,4 / 5,9
0,33 / 0,75
PRICKELND / STILL

JOHANNISBEER THYMIAN SHRUB 4,9
0,4

COCA COLA / ZERO 4,5
FL. 0,33

SODA* 3,1 / 4,1
HIMBEER / HOLUNDER / ZITRONE
0,25 / 0,5

APFELSAFT NATURTRÜB 4,2
0,25

APFELSAFT NATURTRÜB G´SPRITZT 3,4 / 5,1
0,25 / 0,5

KAFFEE

ESPRESSO 2,9

ESPRESSO DOPPIO 4,8

*JUGENDGETRÄNK

ABENDKARTE

STARTERS

BROT & BUTTER 7,5
BIO KITTSEER HOLZOFENBROT / BUTTER DER WOCHE

ENZOS KROKETTEN PRO STÜCK 3,5
KÜRBIS - GORGONZOLA KROKETTE / GOCHUJANG AIOLI

GURKENKALTSCHALE (V) 12
PANI PURI / SUMACH DUST / SAFRAN DIP / JALAPEÑO CHUTNEY

PFEFFER BEEF TATAR 18
HÖLLERSCHMID WEIDERIND / OFENBROT / GRÜNE PFEFFER AIOLI / CURED EGG / KAPERN

HAUSGEMACHTE STRACCIATELLA 14
BALSAMICO RIBISEL REDUKTION / ERBSEN / WASABI DRESSING /
GEPICKELTE WEIßE ZWIEBEL / ZUCKERERBSEN

MARILLEN CARPACCIO 15
DÖRRMARILLE / CRISPY WEIDERIND / LAMMFETT VINAIGRETTE / PISTAZIEN CRUMBLE

KARPFEN TORCHON 14
KARPFEN / SECHUAN PFEFFER CRUST / HAUSGEMACHTER VERJUS SENF / PICKLES / BROT

GESCHMORTE URKAROTTE 13
LABNEH / KAROTTEN VINAIGRETTE / AUSTRO FURIKAKE

HOMMAGE AN DEN 10TEN 16
YAPRAK SPIEß / PARATHA / JOGHURT / PICKLED TURNIPS

KASTANIEN SEITLING KARAAGE (V) 14
KASTANIEN SEITLINGE VON PILZMONDO / NORI DIP / DRITTL DUST

UNSERE SERVICEMITARBEITER:INNEN GEBEN DIR GERNE AUSKUNFT ÜBER DIE ALLERGENE.

HAUPTGERICHTE

KALBSBUTTERSCHNITZEL 26
ERDÄPFELPÜREE / SOJA EIGELB / JUS / GURKENSALAT

HECHT VON HOLZKOHLEGRILL 29
SARMA / SZEGEDINER BEURRE BLANC / SICHUAN ÖL

VERBRANNTER KOHLRABI (V) 19
GREEN CURRY / RÖSTZWIEBEL MIX / SELLERIE KATSUOBUSHI

BUTTERNUSS CARAMELLE 24
PECORINO / KÜRBISKERNMISO / SÖßLI / TSUKEMONO ZWIEBEL

GESCHMORTE RINDSBACKERL 28
SATÉ / HONIG AUS BAUM / KORIANDER /
PERLZWIEBEL / JUS / ROMANASALAT

CHEFS CHOICE MENU 67
7 DISHES

DESSERT

PAPANASI 12
ZWETSCHGENRÖSTER GEL / SAUERRAHM EIS

POPCORN EIS 6
BUTTERCRUMBLE / SALZ

VOLL MIT SCHOKI 9
SCHOKOLADE / SCHOKOLADE / SCHOKOLADE

DESSERT COCKTAIL

SACHER TORTE 13
KAKAO INFUSED COGNAC / MARILLEN LIKÖR / VERJUS
SO WIE ES KLINGT

FELIX MANDL & LUTZI PRESSER