

A LA CARTE

SMALL BITES

VITELLO TONNATO

€ 14

Höllerschmid kalbfleisch|

Tunacreme&Kapernblüte

PIMIENTOS DE PADRÓN

€ 10

Kalamataöl&Fleur de sel

CHARCUTERIE

€ 14

Italien|Spanien|österreich|

Kalamata&Sardisches Brot

BURRATINA

€ 18

Marille|Tomate|Ruccola&Balsamicoperlen

VORGERICHTE

FOIE GRAS DE CANARD

Hausgemachte Terrine|Süsswein|

Apfel&Brioche

€ 25.00

ARTISCHOCKE

Im Ganzen serviert zum Zupfen|

Sauce Gribiche&Hollandaise

€ 19.50

BEEF TARTARE

Schwarzer Trüffel|Bergkäse Espuma|

Bio Ei|Bittersalat&Walnußöl

€ 19.50

CEVICHE

Riesengarnelen|White Tiger|

Leche de Tigre|Fenchel|Chilli|

Koriander|Mango&Avocado

€ 18.50

HAUPTGERICHTE

MOULES FRITES

Bouchot Muscheln|Weissweinsud|Rouille

Feines Gemüse&Belgische Fries

€ 22.50

TRÜFFELNUDELN

Hausgemachte dünne Bandnudeln|Grana|

Spinat|Sommertrüffel&Trüffelsauce

€ 20|29

STUBENKÜKEN

Aus dem Ofen|Im Ganzen für 2 Personen

Champignon|Karotte&Kleine Erdäpfel

€ 35.50

RINDERFILET

Höllerschmid|200G **oder** 160G Ladys Cut

Madeira|Mangold&Brie de Meaux-Gratin|

Wahlweise + kleine Eierschwammerl € 7

€ 42|36

WIENER SCHNITZEL

180G|LIEBSTEINSKY ERDÄPFEL-GURKENSALAT&PREISELBEERE

HÖLLERSCHMID BIO WALDROC 26



LIEBSTEINSKY RALLYE



DEGUSTATIONSMENÜ

•TUNA TATAKI•

Saku|Sashimi grade|Yellow fin|Sesam|Pilz|
Trüffelvinaigrette|Fava&Spargel
*€ 25.50

•COQUILLE&FOIE•

Jakobsmuschel|Entenleber|Karfiol|Zwergorange|
Passe Pierre&Nussbutter-Jus
*€ 26.50

•LAMM•

Rücken rosa gebraten|Pastinake|Kalamata Olive|
Brunnenkresse|Spargel&Brombeere
*€ 33.50

•BABA AU RHUM•

Napfkuchen|Rum getränkt|Ananas|
Pistazie&Hausgemachtes Eis
*€ 16.50

•€ 68.00•

* À la Carte

