

A LA CARTE

SMALL BITES

VITELLO TONNATO

€ 14

Höllerschmid Kalbfleisch|

Tunacreme&Kapernblüte

PIMIENTOS DE PADRÓN

€ 10

Kalamataöl&Fleur de Sel

TRÜFFELEI

€ 13

Onsen Dotter|Maiscreme|Sommertrüffel|

Brioche|Frischkäse|Birne&Geeiste Foie Gras

CHARCUTERIE

€ 14

Kalamata&Sardisches Brot

VORGERICHTE

BURRATINA

Tomatenvielfalt|Mariniert|Ruccola|

Pesto&Balsamicoperlen

€ 18.00

ARTISCHOCKE

Im Ganzen serviert zum Zupfen|

Sauce Gribiche&Hollandaise

€ 19.50

BEEF TARTARE

Spicy Asia Style|Wasabi|Soja Ei|

Chilli|Ingwer|Safran&Jungzwiebel

€ 19.50

CEVICHE

Lachsfilet|Label rouge|

Leche de Tigre|Fenchel|Chilli|

Koriander|Mango&Avocado

€ 18.50

HAUPTGERICHTE

MOULES FRITES

Bio Muscheln|Weissweinsud|Rouille

Feines Gemüse&Pommes Allumettes

€ 24.50

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 •

Saku|Sashimi grade|Yellow fin|Zitrusvinaigrette|
Geeistes Obers|Basilikum|Birne&Chicorée
*€ 25.50

COQUILLE SAINT-JACQUES

Jakobsmuschel|Gebraten|Langos|Rahm|
Osietra Malosso|Kaviar&Jungzwiebel
*€ 26.50

• WOLFSBARSCH •

wildfang|Filet|Erdäpfelschaum|Karfiol|
Spinat&veltliner Beurre blanc
*€ 37.50

ODER

• LAMM •

Ausgelöster Rücken|Gebraten|Sellerie|
Kirsche|Estragon&Artischocke
*€ 39.50

• ZITRONE&HIMBEERE •

Mürbteig|Tartelette|Lemon Curd|Zitronenverbene|
Baiser|Himbeere&Sorbet
*€ 13.00

• 3 GANG MIT WOLFSBARSCH **ODER** LAMM € 59.00 •

5 GANG KOMPLETT € 79.00

* À la Carte

