

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster  
*“Kaiserschmarrn”*  
*Thick Pancake Slices with Plum Compote*  
€ 14

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
*Apfelstrudel with Vanilla Sauce*  
€ 14

Salzburger Nocken  
*Egg Foam Dumplings ‘Salzburg Style’*  
€ 14

## *Austrian Culinary Week*

*Prices are inclusive of VAT*

Gebeiztes Forellenfilet mit Erdäpfelkas

*Trout Filet with Potato Cheese*

€ 34

Mariniertes Kalbszüngrl und Tafelspitz mit Kernölvinaigrette  
*Marinated Veal Tongue & Boiled Beef with Kernel Oil Vinaigrette*

€ 34

Wildschinken mit Lensensalat und Preiselbeeren

*Wild ham with Lentil Salad and Cranberries*

€ 27

Kräftige Rinderbrühe mit kleiner Variation von österreichischen  
Einlagen · Grießnockerl, Pressknödel und Frittaten ·

*Beef Broth with a Selection of Austrian Garnish*

*· Semolina Dumpling, Cheese Dumpling & Sliced Pancakes ·*

€ 15

Apfel-Selleria-Cremesuppe / *Apple Celery Cream Soup*

€ 15

Schlutzkrapfen mit Zwiebeln und brauner Butter

*Austrian Style' Ravioli with Onions & Brown Butter*

€ 21

Pochierter Loup de Mér auf Bouillon Erdäpfeln und frischen Kren

*Poached Sea Bass with Bouillon Potatoes & Fresh Horseradish*

€ 46

Tafelspitz mit Cremespinat, Röstkartoffeln,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren  
*Boiled Beef with Creamy Spinach, Roasted Potatoes,  
Chive Sauce & Apple Horseradish*

€ 34

Rosa gebratener Rehbockrücken mit Birnen-Ingwer-Rotkraut  
und Serviettenknödel, dazu Wildglace

*Medium Roasted Saddle of Venison with Pear-Ginger  
Red Cabbage, Roasted Bread Dumplings & Game Glace*

€ 42

Wienerschnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat  
*Austrian Style Veal Escalope with Potato Lambs Lettuce Salad*

€ 39

Wiener Kalbsrahmgulasch  
mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle  
*Viennese Veal Cream Goulash  
with Almond Broccoli & Homemade 'Spaetzle'*

€ 44