

ANTIPASTI

Gebratene Jakobsmuschel, Blumenkohl, Beurre Blanc, Salicornia (G, O, R)

Seared Scallop, cauliflower, beurre blanc, salicornia 25€

Kalbsfleisch bei niedriger Temperatur gegart in Thunfischsauce, mit Kapernblüten (D, C)

Veal cooked at low temperature in tuna sauce, caper flowers 19€

Ziegenkäse-Tempura, knusprige Trauben, Walnüsse, Beeren (G, A, H, O)

Goat cheese Tempura, crispy grapes, walnuts, berries 18€

CRUDI

Thunfisch-, Lachs- & Jakobsmuschel-Ceviche mit Mango, Limette, Ingwer & Granatapfel (D, N)

Tuna, salmon & scallop ceviche with mango, lime, ginger & pomegranate 25€

Rindertatar, Schalotten, Kapern, Essiggurken, confiertes Eigelb (C)

Beef tartare, shallots, capers, gherkins, confit egg yolk 21€

Gin-mariniertem Lachs, Avocado, Radieschen, Limette (D, O)

Gin-marinated salmon, avocado, radish, lime 17€

PRIMI PIATTI

Klassisches "Risotto alla Milanese" (G)

Classic Milanese Risotto 16€

Ochsenschwanzbrühe, Wurzelgemüse, Grießnockerl (L, C, A)

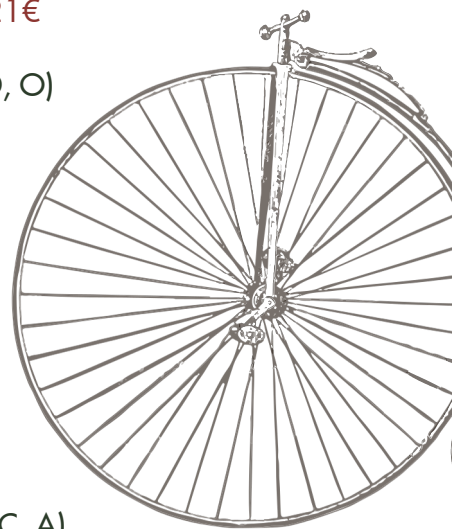
Oxtail beef broth, root vegetables, semolina 9€

Raviolo, Eigelb, Trüffel, Parmigiano (A, C, G)

Raviolo with egg yolk, truffle & Parmigiano 18€

Oktopus, Balsamico, Mais, Frühlingsgemüse, Wakame (D, G, N)

Octopus, balsamic vinegar, sweet corn, spring vegetables, wakame 25€



SECONDI PIATTI

Traditionelles Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat, Feldsalat, Kürbiskerne & Kürbiskernöl (A, C, G)

Traditional "Wiener schnitzel," potato salad, field greens, pumpkin seeds & pumpkin seed oil 28€

"Filetto di manzo alla Rossini," Gänseleber, Petersilienpüree, Madeira-Sauce (G, L)

Beef fillet Rossini-style, foie gras, parsley purée, Madeira sauce 40€

Hausgemachte Gnocchi, Kartoffel-Trüffel-Espuma, confiertes Eigelb, Schnittlauch, Spargel (A, C, G)

Homemade gnocchi, potato truffle espuma, confit egg yolk, chives, asparagus 24€

Geschmorte Schweinebäckchen, Kohlrabi, Dill, Pomme Anna, Wachtelei (L, C, G)

Braised pork cheek, kohlrabi, dill, pomme Anna, quail egg 24€

Fang des Tages, Weißweinsauce, Frühlingsgemüse (D, O, G)

Fish of the day, white wine sauce, spring vegetables 26€

DESSERTS

Klassische "Tiramisu alla Bertarelli" (A, C, G, O)

Bertarelli classic tiramisù 9€

Schokoladenvariation mit Beeren (A, C, G)

Chocolate variation with mixed berries 12€

Traditioneller Kaiserschmarrn mit Zwetschke & Rosinen (A, C, G)

Traditional "Kaiserschmarrn" with plums & raisins 16€

Auswahl österreichischer & italienischer Käsesorten, hausgemachte Marmelade (G)

Selection of Austrian & Italian cheeses with homemade marmalade 18€