

VORHER		
ROH MARINIERT		
TUNA TATAKI	YELLOW FIN	€ 14.50
Maiscreme/Sesam/BBQ/Kresse/ Avocado&Sepiagrissini		
BEEF TARTARE		€ 12.50
2xKarfiol/Sauerteigtoast/ Trüffelmayo&Ruccola		
FOIE DE CANARD		€ 15.00
Entenleberpaté/Macaron/Haselnuss Zwergorange&Milchbrot		
MOZZARELLA DI BUFALA DOP		€ 12.50
Marille/Basilikum/Grüner Pfeffer Prosciuttostangerl&Pfefferoni		
JAKOBSMUSCHEL		€ 14.50
Geflämmt/Kohlrabi-Ceviche/ Grüner Apfel/Topinambur/ Rettich&Pistazie		
WARM		
ESCARGOTS "CAFE DE PARIS"		€ 17.00
Wiener Fastenschnecke/Gratiniert/ Tramezzini/Liebstockl&BioEi		
CALAMARETTI		€ 15.00
Bittersalate/Quinoa Tabouleh/ Melanzane/Kernöl&Limette		
SALATE		
Gemischt	Balsamicodressing	€ 5.50
Blattsalat/Ruccola&Kirschtomaten		
Nicoise	Kräuter-Dressing	€ 11.50
Blattsalat/Thunfisch/Bio-Ei Taggiasca Olive&grüne Bohnen		
chevre	Orangendressing	€ 11.50
Blattsalat/Gegrillter Ziegenkäse/ Tomaten/Orangenfilets&Basilikum		
Caesar	Come-back-Dressing	€ 8.50
Salatherzen/Croutons&Parmesan & Gegrillte Maishuhnbrust Streifen		
		€ 12.50



SNACKS		
Hummus		€ 5
&Olivenöl		
Prosciutto di Parma		€ 7
Grana&Oliven		
Vitello tonnato		€ 7
Tunacreme/Kalbfleisch&Kapern		
Bruschetta		€ 8
Kirschtomaten aus dem Ofen/ Sardellenbutter&Basilikum		
Pimientos de Padrón200G		€ 7
Kalamataöl&Fleur de Sel		
Jiddische Leber		€ 7
Junghendlleber im Glas/Roggenbrot/ Knoblauch&Schalotten		
Salumi		€ 8
Aufschnitt Variation/Grissini/ Mixed Pickles		
Bio Lambratwürstel		€ 9
Kimchi&Koriander		

<u>KLASSIK</u>	
WIENER SCHNITZEL	
VOM	
STEIRISCHEN MILCHKALB	
&	
LIEBSTEINSKY ERDÄPFELSALAT	
€ 19.50	

<u>PASTA SPECIAL</u>	
PENNE SALSICCIA	
WÜRZIGE HAUSGEMACHTE SALSICCIE/ERBSE	
TOMATE/PANNA/PEPERONCINI&KRÄUTER	
€ 13.50	

HAUPT	
SLOW CUISINE	
RISOTTO	€ 19.50
Schwarzer Trüffel/Trüffelbutter Parmesan&Gehobelte Gänseleber	
RIESENGARNELEN	€ 26.00
Avocado/Koriander/Zucchini/ Halaszle/Melone&Prosciuttobrösel	
MISO LACHS	€ 24.00
Filet/Gratiniert/Karottenfond/ Rotes Zwiebelconfit/Purple Haze/ Breite Bohnen&Wildkräuter	
STEINPILZE	€ 22.00
Gebacken/Leichte Sauce Tartare/ Senfgurke/Erdäpfel/Ruccola&Lime	
KÄSE VARIATION	
CHUTNEY&GRAPPATRAUBEN € 13	
DESSERT	
MARILLENKNÖDEL	€ 9.00
Sauerrahmeis&Ingwer	
SCHOKOSOUFFLÉ	€ 12.00
waldstaude/Valrhona/ &Heisse Liebe	
SORBETS	€ 7.00
3xhausgemacht&Marinierte Früchte	
MANGO CRÈME BRÛLÉE	€ 12,00
Rosmarineis&Passionsfrucht	

VOM GRILL	
SERVIERT MIT COLESLAW/JUS/STEAKHOUSE FRIES	
PERLHUHN	€ 18.00
Supreme/Label Rouge/ Frankreich/270G	
LAMM CHOPS	BIO#ANTOSHINI € 25.50
WEIDELAMM/ÖSTERREICH/250G	
NEW YORK STRIP	€ 19.50
HÜFTSTEAK/ARGENTINIEN/ANGUS/200G	
RINDERFILET	€ 29.50
GRAIN FED/URUGUAY/220G	
RINDERFILET	€ 22.50
GRAIN FED/URUGUAY/LADY CUT/170G	
FLANKSTEAK	€ 26.50
US BEEF PRIME MARINIERT/250G	
RIB EYE	€ 28.00
GRAIN FED/URUGUAY/300G	
ENTRECOTE	€ 33.00
US BEEF PRIME ANGUS /DRY AGED/330G	
DRY AGED TENDERLOIN	€ 34.50
MAURICE KETTYLE BEEF/IRELAND/240G	
GRATINIERT MIT LIEBSTEINSKY	
"CAFE DE PARIS" BUTTER € 2	

GRILL BEILAGEN&SAUCEN	
Kleiner Caesar Salad	€ 4
Geschmortes Wurzelgemüse	€ 3
Urkarotte&Kürbiskerne	€ 4
Rosmarinkartoffeln	€ 2
Blattspinat&Pilze getruffelt	€ 4
Parmesanrisotto	€ 5
Kohlrabigratin	€ 4
Sauce Aioli	€ 1.50
BBQ Sauce	€ 1.50
Pfeffersauce	€ 1.50
Hausgemachter Gewürzsenf	€ 1.50
Sauce Diable	€ 1.50