

VORSPEISEN | STARTERS

Frankfurter Grüne Soße „Schönemann Style“ 18
Frankfurt green sauce „Schönemann Style“

Handgeschnittenes Beef Tatar 19
 vom Simmentaler Rind (Black Label, 140g)
Freshly sliced Simmental beef tartar (Black label, 140gr)

Handgeschnittenes Tatar vom Yellow Fin Thunfisch 19
 mit Avocado, Mango, Wasabicreme und Koriander
Freshly sliced yellow fin tuna tatar with avocado, mango, Wasabi cream and coriander

SALATE | SALADS

Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer und Sesam 🌱 14
Salad of citrus fruits, avocado, ginger and sesame

Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüsse und 16
 eingelegtem Kürbis
Leaf salad with gratinate goat cheese, walnuts and pickled pumpkin

Kalbstaafelspitz mit Steinpilzen und Gartenkräutern 18
Boiled rump of veal with porcini mushroom and garden herbs

SUPPEN | SOUPS

Suppe vom Hokkaido Kürbis 12
Soup of hokkaido pumpkin

Suppe des Tages 10
Soup of the day

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Drei Gang Überraschungsmenü
Three course surprise menu

45

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Bio Lachsfilet mit Tomaten- Avocado- Ragout 28
Bio filet of salmon with ragout of tomato and avocado

Barramundifilet aus Hainburg mit Risotto von grüner Soße 32
Filet of barramundi from Hainburg with risotto of green sauce

VOM LAND | FROM THE LAND

Simmentaler Rumpsteak (Black Label) von Metzger Ludwig (250 g) 32
Simmental Rump steak (Black Label) from Butcher Ludwig (250 gr)

Pluma vom Iberico Schwein mit BBQ Soße, Mais und Kresse 30
Piece of the iberico lion with bbq sauce, corn and cress

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken, lauwarmer Kartoffelsalat, 26
 Preiselbeeren und Zitrone
Viennese Escalope baked in butter, lukewarm potato salad, cranberries and lemon

Signature Dish „Coq au Apfelwein“ 26
 Bio-Hühnchen mit Apfelwein, Kartoffelpüree
 und saisonalem Gemüse
*Signature dish „Coq au Apfelwein“
 Organic farmed chicken with apple wine, mashed potatoes
 and seasonal vegetables*

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Hausgemachte Ravioli von Waldpilzen und Ricotta 🌱 18
Homemade ravioli of wild mushrooms and ricotta

Aubergine mit Feta, Paprika und Tomate 🌱 16
Eggplant with feta cheese, sweet pepper and tomatoes

DESSERT | SWEETS | SUNDAES

Duo von der Valrhona Schokolade 9
 mit Mango und Passionsfrucht
*Valrhona Chocolate duo
 with mango and passionfruit*

Crème Brûlée von der Himbeere 9
Raspberry Crème Brûlée

Pâtisserie des Tages, pro Törtchen 6
Chef's favourite pâtisserie, per tartelette

Fresh Delight: 🌱 9
 3 Sorten Sorbet mit frischen Früchten der Saison
3 kinds of sorbet, freshly sliced seasonal fruits

Zwetschgen Knödel mit Portwein Zwetschgen und Vanilleeis 9
Plum dumplings with port wine plums and vanilla ice



Aus der Region - locally grown

Unsere Philosophie ist es, Ihnen zu jeder Jahreszeit die besten und frischesten Produkte anzubieten. Darum arbeiten wir mit Landwirten aus der Region zusammen, die uns jeden Tag beliefern. Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen täglich wechselnde saisonale Beilagen.

Our philosophy is to work only with regional farm houses and serve you the best and freshest seasonal products. Therefore your main courses will be served with vegetables that are delivered to us daily.