


VORSPEISEN | STARTERS

Gebratene Entenstopfleber mit Apfel, Sellerie und Trüffel <i>Fried duck foie gras with apple, celery and truffle</i>	21
Handgeschnittenes Beef Tatar vom Simmentaler Rind (Black Label, 140g) <i>Freshly sliced Simmental beef tartar (Black label, 140gr)</i>	19
Handgeschnittenes Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit Avocado, Mango, Wasabicreme und Koriander <i>Freshly sliced yellow fin tuna tatar with avocado, mango, Wasabi cream and coriander</i>	19

SALATE | SALADS

Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer und Sesam <i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger and sesame</i>	 14
Rucola mit Feige, Gorgonzola und Melanzani <i>Rocket salad with fig, gorgonzola and egg plant</i>	14
Feldsalat mit Apfelwein, Pancetta und Handkäse <i>Lamb's lettuce with apple wine, pancetta and German hand cheese</i>	16

SUPPEN | SOUPS

Suppe vom Hokkaidokürbis <i>Soup of hokkaido pumpkin</i>	 12
Ramen Schönemann Style <i>Ramen Schönemann Style</i>	13

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Fin de Normandie Austern serviert mit Vinaigrette und Zitrone <i>Fin de Normandie Oysters served with Vinaigrette and lemon</i>	
Pro Stück Per piece	3,50
½ Dutzend (6 Stück) ½ dozen (6 pieces)	19
1 Dutzend (12 Stück) 1 dozen (12 pieces)	35


FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Bio Lachsfilet mit Bouillabaise Sud, Rouille und Gemüse <i>Bio filet of salmon with bouillabaisse stock, rouille and vegetables</i>	28
Barramundifilet aus Hainburg mit Grünkohl, Kartoffel und Speckschaum <i>Filet of barramundi from Hainburg with kale, potatoes and bacon foam</i>	32
<i>Catch of the day</i>	32


VOM LAND | FROM THE LAND

Simmentaler Rumpsteak (Black Label) von Metzger Ludwig (250 g) <i>Simmental Rump steak (Black Label) from Butcher Ludwig (250 gr)</i>	32
Lammrücken unter der Oliven- Nuss- Kruste, Aubergine und Frischkäse Gnocchi <i>Saddle of lamb with olive – nut- crust, eggplant and fresh cheese gnocchi</i>	32
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken, lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>Viennese Escalope baked in butter, lukewarm potato salad, cranberries and lemon</i>	26
Signature Dish „Coq au Apfelwein“ Bio-Hähnchen mit Apfelwein, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse <i>Signature dish „Coq au Apfelwein“ Organic farmed chicken with apple wine, mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	26
Geschmortes Kalbsbäckchen mit Speck- Crumble Liebstöckel, Perlzwiebeln und Meerrettich <i>Stewed cheeks of veal with bacon- crumble, lovage, pearl onions and horse radish</i>	28

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Tagliatelle aus dem Parmesanleib mit Trüffel der Saison <i>Tagliatelle tossed in parmesan with seasonal truffle</i>	26
Ravioli vom Kürbis, Miso und Birne <i>Ravioli of pumpkin, miso and pear</i>	18
Artischocke mit Violette-Senf und Scharlotten <i>Artichoke with violet mustard and shallot</i>	 16

DESSERT | SWEETS | SUNDAES

Variation von Birne und Schokolade <i>Variation of pear and chocolate</i>	9
Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i>	9
Pâtisserie des Tages, pro Törtchen <i>Chef's favourite pâtisserie, per tartelette</i>	6
Fresh Delight: 3 Sorten Sorbet mit frischen Früchten der Saison <i>3 kinds of sorbet, freshly sliced seasonal fruits</i>	 9



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.