

Kalte Vorspeisen/Cold starters

Kalbstafelspitz / Käferbohnen / Kürbiskernöl^{LMO}

Prime boiled veal / runner beans / pumpkin seed oil

€ 8,-

Lachs / Oktopus / Spargel / Wildkräuter^{DRGCOMF}

Salmon / octopus / asparagus / wild herbs

€ 10,-

Büffelmozzarella / Paradeiser / Quinoa / Basilikum^{GOL}

Buffalo mozzarella / tomatoes / quinoa / basil

€ 8,-

Suppen/Soups

Spargelcremesuppe / Shrimps^{ABGOL}

Asparagus cream soup / shrimps

€ 6,-

Ochsenschleppconsommé / Crêpe Roulade / Grießnockerl^{ACGLM}

Ox tail consommé / crêpe roulade / semolina dumplings

€ 5,-

Warme Vorspeisen/Warm starters

Spargelravioli / Rispentomaten / Rucola ^{ACGLO}
Asparagus ravioli / cherry tomatoes / rocket salad
€ 11,-

Kaisergranat / Sepianudel / junger Mangold ^{BLORAG}
Deep water scampi / squid ink pasta / baby chard
€ 15,-

Hauptgerichte/Main dishes

Filet vom Mühlviertler Jungrind / Café de Paris
/ Spargel / junge Erdäpfel ^{GCOLM}
Filet steak of young beef from Mühlviertler region/ Café de Paris / asparagus / young potatoes
€ 30,-

Lammkrone / Topinambur / Backzwetschken / Thymian ^{ACGLMO}
Lamb crown / topinambour / plums/thyme
€ 28,-

Lachsforelle / Fenchel / Melanzani / Wildreis ^{DLBOAC}
Salmon trout / fennel / eggplant / wild rice
€ 23,-

Bio Goldbrasse / Quinoa / Artischocken / Polenta / Sojabohnen ^{DGLO}
Bio gilthead seabream / quinoa / artichoke / polenta / soybeans
€ 25,-

Linsen Dal / Spinat / Süßkartoffel ^L
Lentil Dal / spinach / sweet potatoes
€ 18,-

Dessert

Dreierlei von der Beere ^{ACFGHO}

Trilogy of berries

€ 8,-

Weißer Schokolade Duett / Passionsfrucht / Mango / Limette ^{HFAO}

White chocolate duet / passion fruit / mango / lime

€ 6,-

Kokos / Rhabarber / Salzkaramell ^{ACFGOH}

Coconut / rhubarb / salted caramel

€ 9,-

Affineur Käse ^{GHO}

Variation of Austrian cheese Affineur

€ 9,-

Savoyen Menü

Bachsaibling / Erdbeeren / Flusskrebbs / Orangen ^{BDCFM}O
Samlet / strawberries / crayfish / orange

Kohlrabicremesuppe/ Apfel / Frischkäse ^{ACGL}O
Kohlrabi cream soup / apple / cream cheese

Maishuhn / Römersalat / Buchweizen / Pilze ^{MLAG}O
Corn fed chicken / romaine lettuce / buckwheat / mushrooms

Dessert `Savoyen`
/Himbeere/Mocca/Pistazie/Orange ^{ACFGH}O
Dessert `Savoyen` / raspberries/mocca/pistachio/orange

Affineur Käse ^{GHO}
Variation of Austrian cheese Affineur

5 Gang Menü/five course meal	€ 41,-
4 Gang Menü/four course meal	€ 36,-
3 Gang Menü/three course meal	€ 29,-

Weinbegleitung/wine accompaniment

5 Weine	1/16l pro Gang	€ 15,-
4 Weine	1/16l pro Gang	€ 12,-
3 Weine	1/16l pro Gang	€ 9,-

Erklärung zur ALLERGEN - Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

(ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂)

P Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:

the number following the dish refers to allergens that may occur in the meal

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them

B Crustaceans and products made of them

C Eggs and eggs products

D Fish and fish products

E Peanuts and peanuts products

F Soybeans and soybeans products

G Milk and dairy products, including lactose

H Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products

L Celery and celery products

M Mustard and mustard products

N Sesame seeds and sesame products

O Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l

P Lupin and lupin products

R Molluscs and molluscs products

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).