

APÉRITIF	ROSÉ FRIZZANTE DEMETER BIODYNAMISCH, MEINKLANGPROSA, BURGENLAND	6,5	0,1L
	2014 GRÜNER VELTLINER SEKT BIO, BRUT NATURE, JURTSCHITSCH, KAMPTAL	9	
	HUGO HOLUNDER, MINZE, LIMETTE, BIO GRÜNER VELTLINER, SODA	6	0,25L
	APEROLSEKT APEROL, BIO GRÜNER VELTLINER SEKT, SODA	7	
	APEROL SPRITZER APEROL, BIO GRÜNER VELTLINER, SODA	5	
	WEISSER SPRITZER BIO GRÜNER VELTLINER, SODA	4	
	G&T "GIN No. 5" SCHÜLLER GENUSSWERKSTATT, MARIA TA FERL & LOBSTERS TONIC	9	4CL+0,2L
TIAN LIMONADEN <i>JUGENDGETRÄNKE</i>	SALBEI EISTEE · HOLUNDER & INGWER · BROMBEERE & ROSMARIN	4	0,5L
FRISCH GEPRESST	MUNTERMACHER PAPAYA, ANANAS, SELLERIE, INGWER, ASSAM LANGPFEFFER ^L	6,5	0,3L
	SAFT VON ORANGEN	5	
	SUNNY MORNING JUICE KAROTTE, BIRNE, INGWER, PETERSILIE, LEINÖL	5	
TIAN SMOOTHIES	GREEN SMOOTHIE SPINAT, GURKE, HAFERMILCH, MANGO, LEINÖL ^v ^A ^L	6	0,3L
	ENERGY SMOOTHIE HIMBEER, MANDEL, KRESSE, HANFÖL ^v ^H	5	
	LAZY DAY BANANE, GURKE, VANILLE	4,5	
BIO OBSTSÄFTE	APFEL BIODYNAMISCH, TOPAZ, NATURTRÜB	5	0,3L
	TRAUBE BIODYNAMISCH, ZWEIGELT, UNFILTRIERT	4	
BIO WEISSWEIN	2016 „SOMO“ TIAN EDITION #3 ALTENBURGER, NEUSIEDLERSEE ^v	6,5	1/8L
	2017 GRÜNER VELTLINER TERRASSEN JURTSCHITSCH, KAMPTAL	4,5	
	2017 „BIONIER“ WELSCHRIESLING & ROTER MUSKATELLER, FISCHER, TRAISENTAL ^v	4,5	
	2017 RIESLING TERRASSEN DEMETER BIODYNAMISCH, HAGER, KAMPTAL ^v	5,5	
	2017 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC WIENINGER, WIEN ^v	5,5	
	2017 ROTER VELTLINER VON GÖSING TONI SÖLLNER, WAGRAM ^v	5,5	
	2017 ROSÉ VOM ZWEIGELT JURTSCHITSCH, KAMPTAL	5	
BIO ROTWEIN	2017 ZWEIGELT KIESELSTEIN CLAUS PREISINGER, NEUSIEDLERSEE	5	1/8L
	2017 CARNUNTUM ROT BFRÄNKISCH & ST. LAURENT & ZWEIGELT, TRAPL, STIXNEUSIEDL	5,5	
	2017 BLAUFRÄNKISCH HANNES SCHUSTER, NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND	6	
	2017 PINOT NOIR JOHANNESHOF REINISCH, THERMENREGION	6,5	
BIERE	EDELGUSS BIO HELLES, GUSSWERK, SALZBURG ^v ^A · ZWICKL ROT GOLDFASSL, WIEN ^A	3	0,3 Lvom Fass
	APFEL CIDER BIO, SPONTANVERGOREN, FISCHER, TRAISENTAL ^v	4,5	0,33 L.Flasche
	JAKOBSGOLD BIO, ALKOHOLFREI, GUSSWERK ^v ^A	3	0,5 L.Flasche
	WEIZENGUSS BIO, GUSSWERK ^v ^A	4	
KAFFEE SPEZIALITÄTEN <i>BIO-RÖSTEREIALTIEN</i>	BIO ESPRESSO · MACCHIATO ^G	2	
	VERLÄNGERTER	3	
	DOPPIO · LATTE MACCHIATO ^G · MELANGE ^G · CAPPUCCINO ^G	4	
HEISSGETRÄNKE	EARL GREY · ASSAM · FRÜCHTETEE · KAMILLE · INGWER-KRÄUTER	4	
	PFEFFERMINZE · GRÜNTEE · KRÄUTERTEE · ZITRONENGRAS	4	
	HEISSE SCHOKOLADE ^G	4	
EDELBRÄNDE	WILLIAMS BIRNE GÖLLES, RIEGERSBURG, STEIERMARK	6	2CL
	MARILLE WEINGUT HOLZAPFEL, WEISSENKIRCHEN, WACHAU	7	
	WALDHIMBEERE BRENNEREI GUGLHOF, HALLEIN, SALZBURG	9	
	VOGELBEERE HANS REISETBAUER, AXBERG	9	
WASSER	VÖSLAUER MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL	3	0,33L 5 0,75L
	KARAFFE LEITUNGSWASSER	1	1L

VORSPEISEN	KASPRESSKNÖDEL AUF SPINAT-SALAT MIT PINIENKERNEN	A · C · G · H · M · O	9
	GEWÜRZ-HUMMUS MIT DINKELFLADENBROT UND MELANZANI v *	A · L · N · O	9
	GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL MIT PESTO, APFEL UND SELLERIE v	L · F · H · O	10
	TIAN TATAR MIT MAISBROT, SALAT UND PAPRIKA MAYONNAISE v *	(A) · L · M · O	12
SUPPEN <small>suppe mit sinn</small>	KAROTTEN-INGWERSUPPE MIT GÖLLES APFELBALSAMESSIG v	L · O	7
	GEMÜSEESSENZ MIT CHAMPIGNONS UND FRISCHEN KRÄUTERN v	F · L	6
	KASPRESSKNÖDELSUPPE	A · C · F · G · L	7
<i>Wir spenden € 1 pro Suppe an die Wiener Tafel!</i>			
HAUPTSPEISEN	VENERE RISOTTO MIT HASELNÜSSEN	G · H · L · O	16
	TIAN RAPHAELLO AUS WEISSER POLENTA MIT SHIITAKE UND PAK CHOI v	(A) · L	15
	ERDRÜCHTERAGOUT MIT DAL LINSENCREME (LEICHT SCHARF) v	L	14
	SPITTELBURGER MIT ZIEGENKÄSE, WÜRZIGEN POMMES UND DIPS *	A · C · F · G · L · M · N · O	13
FLAMMKUCHEN	BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN UND FRISCHEN BASILIKUM *	A · G	10
	TOMATENSOÛSE, PAPRIKA, OLIVEN, MELANZANI, KAPERN UND RUCOLA v *	A · O	10
	ZIEGENFRISCHKÄSE, PILZEN UND FRISCHEN KRÄUTERN *	A · G	10
NACHSPEISEN	POCHIERTE ANANAS MIT KAREMELL, THYMIANSORBET UND BUCHWEIZEN v *		7
	LAUWARMER QUINOA-HIMBEER PUDDING MIT KOKOSNUSS v *		7
	CREME BRÛLÉE MIT PASSIONSFRUCHT *	C · G	7

WOCHENENDE & FEIERTAGS

TÄGLICH 17:30 – 21:15

SHARING BREAKFAST

WIR ZELEBRIEREN DIE WICHTIGSTE MAHLZEIT DES TAGES IN FORM UNSERES TIAN SHARING BREAKFAST.

KÖSTLICHE SPEISEN WERDEN FRISCH ZUBEREITET UND MIT FREUNDEN UND FAMILIE GETEILT.

18 PRO PERSON, BIS ZU 25 PERSONEN

SEHR BELIEBT!

SHARING CHEF'S GARDEN ◦

WIR KREDENZEN EINE GESCHMACKSKOMPOSITION AUS SAISONALEN UND KULINARISCHEN KÖSTLICHKEITEN. AUF DEN TISCH KOMMT EINEN VIELFALT AN MARKTFRISCHEN PRODUKTEN ZUM TEILEN UND GENIESSEN.

#SCHMATZIG

26 PER PERSON

MIT RÜCKSICHT AUF DIE NATÜRLICHEN KREISLÄUFE ACHTEN WIR AUF DIE VERARBEITUNG MÖGLICHT BIOLOGISCHER UND FAIR ERZEUGTER PRODUKTE.

PREISE IN EURO INKL. MWST. · v=VEGAN · ◦=OPTIONAL VEGAN · * =KANN BIS 22:00 BESTELLT WERDEN

ALLERGENINFORMATION:

A=GLUTENHALTIGES GETREIDE · C=EI · E=ERDNUSS · F=SOJA · G=MILCH/LAKTOSE · H=SCHALENFRÜCHTE · L=SELLERIE · M=SENF · N=SESAM · O=SULFITE · P=LUPINE