

SPEISEN

VORSPEISEN

Marinierter Blattsalat mit saisonalem Gemüse (v) M·O	7
Karamellisierter Karfiol mit Ziegenkäse und Zitruscreme A·G·L	12
Gewürz-Hummus mit Dinkelfladen und Oliven (v) A·L·N·O	7
TIAN Tatar mit Maisbrot und Paprika Mayonnaise (v) (A)·L·N·O	12
Kaffee-marinierte Forono Rüben mit Piemonteser Haselnüssen C·G·H·L·O	10

SUPPEN

Gemüseessenz mit Champignons und frischen Kräutern (v) F·L	7
Pauls Kaspressknödelsuppe A·C·F·G·L	7

FLAMMKUCHEN

Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum A·G	10
Kürbis, Pinienkerne, Basilikumpesto, Weintrauben und Salbei (v) A·H·O	10

SHARING CHEF'S GARDEN

Abends zaubern wir unsere ganze Vielfalt auf den Tisch. Zum Probieren, Teilen und Genießen servieren wir aus saisonalen Zutaten mehrere Gerichte, die sonst nicht auf der Karte zu finden sind.

5 Gerichte in der Tischmitte
€ 27 / Person
ab 2 Personen
natürlich auch vegan möglich

WEIN DER STUNDE

2017 Grüner Veltliner
Donauschotter
Clemens Strobl, Waagram

€ 39 / 0,75L

(v) = vegan

A = glutenhaltiges Getreide · C = Ei · E = Erdnuss
F = Soja · G = Milch & Laktose · H = Schalenfrüchte
L = Sellerie · M = Senf · N = Sesam · O = Sulfite

Preise in Euro inkl. Steuer
Ab 4 Personen stellen wir eine Gesamtrechnung aus.

HAUPTSPEISEN

Venere Risotto mit Piemonteser Haselnüssen G·H·L·O	16
Erdäpfel-Kürbis-Gnocchi mit Salbei und Grünkohl A·C·G·O	16
Gebratener Couscous mit winterlichem Gemüse (v) A·L	14
Tagesempfehlung	...

SÜSSES

Kokosmilchreis mit Heidelbeersorbet (v)	7,5
Ofengebackener Milchrahmstrudel A·C·G	7,5

**TIAN GUTSCHEINE, KOCHBÜCHER,
SCHÜRZEN, STOFFSACKERL & CO.**

Bei uns erhältlich.