

SIMPLY.GOOD.FOOD
KRAFTWERK.BISTRONOMIE
EIN HERD ZWEI KÜCHEN
CASUAL.FINE.DINING
LÄSSIG.GUT.ESSEN

Fisch/Fleisch usw.

Vorspeisen/Suppen

FELDSALAT

Apfel | karamellierter Speck | Kartoffel
Chilikürbiskerne | Kürbiskernöl
8 Euro

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

marinierte Beete | Feldsalat | Nüsse
14 Euro

LABEL ROUGE LACHS

Tatar „ösiatisch“ | Ponzu | Dashi | Kren
steirisches Kernöl
16 Euro

CAVIAR SHOT

10g Dose Prunier Caviar / Blinis
Crème Fraîche
17 Euro

FOIE GRAS TERRINE

Birne | Sternanis | Kakao
20 Euro

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro

KARTOFFEL-LAUCHCREMESUPPE

getrüffelt | gebackene Wachtelpraline
10 Euro

Unser Klassiker

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
Preiselbeeren | klassische Garnitur
23 Euro

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL - NEW STYLE

Süßkartoffelpommes | Trüffelmayonnaise
Caesar Salat
25 Euro

SUPREME VOM MAISHÜHNCHEN

Petersilienrisotto | Marsalasaucе
Kräuterseitlinge | Vanille | Pinienkerne
24 Euro

JAKOBSMUSCHEL | LACHS | GARNELE

gebraten | Spinat-Tomatengemüse
Shiitake | Tom Yum „hot & sour“
28 Euro

**US GREATER OMAHA
BLACK ANGUS SIRLOINSTEAK**

mit Fettrand
Süßkartoffelpommes | Trüffelmayonnaise
Caesar Salad | Café de Paris Butter

250g 32 Euro **350g** 39 Euro

Dessert/Käse/Sorbet

TAGESDESSERT

TP

CRÈME BRÛLÉE „EXOTIC“

Banane | Yuzu | Zitronengras | Koriander
10 Euro

APFEL-CASSISTÖRTCHEN

Joghurteis
9 Euro

MACARON SELECTION „Lenôtre“

6 Stück 8 Euro | 12 Stück 15 Euro

SORBET - GRÜNER APFEL

1 Kugel | Monkey 47 Gin
7 Euro

VORARLBERGER BERGKÄSE

Feigensenf
7 Euro

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

SIMPLY.GOOD.FOOD
KRAFTWERK.BISTRONOMIE
EIN HERD ZWEI KÜCHEN
CASUAL.FINE.DINING
LÄSSIG.GUT.ESSEN

KULINARISCHE IMPRESSIONEN

(Menü - tischweise)

FOIE GRAS TERRINE

Birne | Sternanis | Kakao

~

LABEL ROUGE LACHS

Tatar „ösiatisch“ | Ponzu | Dashi | Kren
steirisches Kürbiskernöl | Prunier Caviar

~

JAKOBSMUSCHEL & GARNELE

Spinat-Tomatengemüse | Shiitake
Tom Yum „hot & sour“

~

MAISHÄHNCHEN

Petersilienrisotto | Marsalasaucce
Kräuterseitlinge | Vanille

~

GEEIST

Mojito

~

RINDERFILET „TEGETHOFF“

Alpenrauch | Süßkartoffel | Kukuruz
Wildfanggarnele

~

ÖSTERKRON

Marillenröster

~

CRÈME BRÛLÉE „EXOTIC“

Banane | Yuzu | Zitronengras | Koriander

~

MACARONS

~

MENÜ pro Person € 85.-