

Vorspeisen - HORS D'ŒUVRES FROIDS - To Start With - 冷製オードブル

- VARIATION VON KALBSKOPF UND KALBSBRIES
MIT PARADEISER-VINAIGRETTE UND KRÄUTERSALAT** 25,--
VARIATION AUX TETES ET RIZ DE VEAU, SALADE D'HERBES, VINAIGRETTE A LA TOMATE
Variety of Calf's Head and Sweetbreads with Tomato Vinaigrette
仔牛肉のバリエーション トマトフレンチドレッシングで
- SÜLZCHEN UND GEBRATENES FILET VOM KANINCHEN
MIT RADIESCHEN-SPROSSENSALAT IN HIMBEERMARINADE** 24,--
LAPIN A L'ASPIC ET FILET DE LAPIN, SALADE DES RADIS ET PLANTULES
Roasted Fillet and Jelly of Rabbit with Radish-Sprouts-Salad in Raspberry-Marinade
ウサギのフィレとジェリー ラッディッシュスプロウトサラダ
- ZIEGENFRISCHKÄSE IM GEMÜSEMANTEL
MIT MARINIERTEM FRÜHLINGSGEMÜSE UND WIESENKRÄUTERN** 19,--
FROMAGE FRAIS DE CHEVRES AUX LEGUMES MARINES
Fresh Goat Cheese with marinated Vegetables
新鮮なヤギのチーズを野菜のマリネとともに
- GEBRATENES THUNFISCHMEDAILLON AUF SPARGEL MIT ORANGEN- CHICORÉE SALAT** 27,--
MEDAILLON AU THON AVEC D'ASPERGES, SALADE A L'ORANGE ET CHICOREE
Medallion of Tuna on green Asparagus with Orange- Chicorée Salad
マグロのソテー アスパラガスとオレンジチコリーとともに
- BELUGA MALLOSOL KAVIAR MIT DEN TRADITIONELLEN GARNITUREN** 340,--
CAVIAR „BELUGA MALLOSOL“ ET SES GARNITURES TRADITIONNELLES
Beluga Mallossol Caviar with the traditional Side Dishes
ベルーガキャビア 伝統的な付け合せを添えて

Zwischengerichte - HORS D'ŒUVRES CHAUDS - Hot Appetizers - 温製オードブル

- ZWEIERLEI ERDÄPFELGULASCH
„KLASSISCH“ - MIT PAPRIKA UND WURST UND „MAL ANDERS“ - MIT GARNELEN** 25,--
VARIATION DE GOULASCH DE POMMES DE TERRE
„CLASSIQUE“ AVEC SAUCISSE ET POIVRONS ET „NOUVEAU“ AVEC CREVETTE
Variety of Viennese Potato Gulyas
“classic” with Sausage and red Peppers and “the new style” with Prawns
ウィーン風ポテトグラシュー 伝統と革新それぞれのスタイルで
ソーセージとパプリカ添え ブラックタイガーエビとともに
- SALONBEUSCHERL MIT SCHNITTLAUCHKNÖDEL UND WACHTELSPIEGELEI** 23,--
MOU DE VEAU A LA VIENNOISE, QUENELLE AU CIBOULETTE ET ŒUF DE CAILLE SUR LE PLAT
Viennese Calf's Lights with Chive Dumpling and fried Quail's Egg
仔牛のポイシエル アサツキ団子とウズラのたまご添え

Suppen - POTAGES - Soups - スープ

- KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT WIENER EINLAGEN** 10,--
CONSUMME DE BŒUF A LA VIENNOISE
Beef Consommé Viennese Style
コンソメスープ ウィーン風
- BRUNNENKRESSEVELOUTE MIT LACHS- BISCUIT- ROULADE** 11,--
VELOUTE DE CRESSON, BISCUIT AU SAUMON
Crème of Water Cress Soup with Salmon Biscuit Roll
オランダガラシのクリームスープ サーモンロールとともに
- HUMMERCREMESUPPE MIT ALTEM ARMAGNAC UND HUMMERKNÖDERL** 17,--
CREME D'HOMARD A L'ARMAGNAC ET QUENELLE D'HOMARD
Lobster Bisque with Armagnac and Lobster Dumpling
ロブスタークリームスープ アルマニャック風味

Fischgerichte - POISSONS - Fish - 7/±!

- SEEZUNGE MIT MINZE-RICOTTARAVIOLI UND GEBRATENEN TAMARILLOS** 34,--
SOLE GLACEE, RAVIOLI AU FROMAGE BLANC ET MENTHE, TAMARILLOS ROTIE
Fillets of Sole with Mint-Ricotta-Ravioli and sauteed Tamarillos
舌平目のソテー ヤギチーズ - ミントのラビオリ、コダチトマトのソテー
- SEETEUFEL IM KNUSPRIGEM BROTMANTEL AUF LIMETTENRISOTTO** 32,--
MEDAILLONS DE LOTTE EN PATE DE PAIN, RISOTTO AU LIMON
Monkfish in crisp White Bread on Lime Risotto
あんこうのパン包み ライムリゾット添え
- ZANDER AUF FENCHEL BARRIGOUL MIT BLATTSPINAT- ARTISCHOCKEN- CANNELLONI** 33,--
FILET DE SANDRE, BARIGOULE AU FENOUIL, CANNELLONI D'ÉPINARD ET ARTICHAUT
Pike Perch on stewed Fennel with Spinach-Artichoke-Cannelloni
パイクパーチ(カワスズキ)をウイキョウにのせて ほうれん草 - アーティチョークカネロニ
- GEBRATENER HALBER HUMMER AUF PAPRIKA-CALAMARI MIT BABYLAUCH** 44,--
½ HOMARD ROTIE, CALAMAR AU POIVRONS ET POIREAUX
Sautéed half Lobster with Calamari-Red Peppers Ragout and Leek
ロブスター(半身)のソテー イカ - パプリカのラグー、ポロネギ添え

Fleischgerichte - VIANDES - Meat - 肉料理

- KNUSPRIG GEBRATENER SCHWEINEBAUCH MIT GRAMMELKNÖDEL UND JUNGEM KRAUT** 29,--
VENTRE DE PORC ROTI, QUENELLE AUX CRETONS ET CHOU BLANC
Crisp Roast of Pork with Greaves Dumplings and young white Cabbage
豚肉のロースト グレーヴス(クリスピーラード)入り団子、キャベツ添え
- GEFÜLLTES STUBENKÜCKEN MIT GÄNSELEBER UND FEINEN NUDELN** 32,--
POUSSIN FARCI AU FOIE GRAS D'OIE AVEC NOUILLES
Stuffed Baby Chicken with Goose liver and homemade Tagliarini
ヒナ鶏のフォアグラ詰め 自家製パスタ添え
- ROSA GEBRATENES KALBSFILET AUF WALDPILZEN UND POLENTAAUFLAUF** 36,--
FILET DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, SOUFFLE AU POLENTA
Roasted Fillet of Veal on Mushrooms and Polenta Soufflé
仔牛のフィレスステーキ キノコ、とうもろこしスフレとともに
- ENTRECOTE AUF GEGRILLTEN GEMÜSE MIT ERDÄPFELBAUMKUCHEN** 33,--
ENTRECOTE DE BŒUF, LEGUMES GRILLES ET GATEAU AU POMMES DE TERRE
Sirloin of Beef with grilled Vegetables and Potato Cake
サーロインステーキ 野菜、ポテトケーキ添え

FÜR 2 PERSONEN AM TROLLY TRANCHIERT

POUR DEUX PERSONNES For two Persons 2名様より承りワゴンにてサービス致します

- GESCHMORTE HAXE UND GEBRATENES KARREE VOM WEIDELAMM**
AUF PESTOBOHNEN UND ERDÄPFELTASCHERL 62,--
GIGOT BRAISE ET SELLE D'AGNEAU ROTI, HARICOT AU PESTO ET RAVIOLI AU POMMES DE TERRE
Braised Haunch and roasted Rack of Lamb with Pesto Beans and Potato Ravioli
ラムをあばら肉のローストともも肉のむし煮で ビーンズペースト、ポテトラビオリ添え
- GEDECK - COUVERT - Cover charge - お一人様** €5-のカバーチャージを頂戴いたします 5,--

Desserts

デザート

- MANDEL-WALDBEERSTRUDEL AUF GRAND-MARNIERSABAYON** 13,--
STRUDEL A LA BAIES DES BOIS ET D'AMANDES, SABAYON AU GRAND MARNIER
Almond-Wild Berries Strudel on Grand Marnier Sabayon
アーモンド - 野いちごのシュトゥルーデル サバイヨンソース
- TOPFENSOUFFLE MIT VANILLESCHAUM UND SAUERKIRSCHKOMPOTT** 15,--
SOUFFLE AU FROMAGE BLANC AVEC SAUCE A LA VANILLE ET COMPOTE DES GRIOTTES
White Curd Soufflé with Vanilla Sauce and Sour Cherries
凝乳のスフレ バニラソース 甘酸っぱいサクランボのコンポート添え
- WALDMEISTERSPITZ IM SCHOKOLADENMANDEL UND ERDBEER-CONFIT** 12,--
CONE DE CHOCOLAT FARCI A LA MOUSSE D'ASPERULE, CONFIT AUX FRAISES
Chocolate Cone with Woodruff Mousse and Strawberry Stew
クルマバソウ(ハーブの一種)のムースとチョコレートコーン いちごコンフィ添え
- CAFE PANNA COTTA MIT BEERENSAUCE UND HOLUNDEREIS** 11,-
PANNA COTTA A LA CAFE, SAUCE AUX BAIES DES BOIS ET GLACE AU SUREAU
Coffee Panna Cotta with Elderberry Blossom Ice-Cream
コーヒーパナコッタといちごの花のアイスクリーム
- ERDBEERCHARLOTTE AUF MINZSAUCE UND WARMER NOUGATPRALINE** 11,--
CHARLOTTE AUX FRAISES AVEC SAUCE AU MENTHE ET BONBON AU NOUGAT CHAUD
Strawberry Charlotte with Mint Sauce and hot Nougat Praline
いちごのシャルロット ミントソース 温かいナッツ砂糖菓子とともに
- GEEISTES TIRAMISUTÖRTCHEN MIT BASILIKUM-ESPUMA** 13,--
TARTELETTE GLACEE A LA TIRAMISU AVEC MOUSSEAU AU BASILIC
Chilled Tiramisu Tartlet with Basil Espuma
ティラミス タルトレット バジルムース添え

Die pikante A lternative

PLATEAU DE FROMAGES - Cheese - チーズ

- AUSWAHL VON HEIMISCHEN UND IMPORTIERTEN KÄSESORTEN MIT NÜSSEN UND TRAUBEN**
FROMAGES ASSORTIS ACCOMPAGNES DE RAISINS ET DE NOIX
Choice of local and imported Cheese with Nuts and Grapes
オーストリア、その他各国のチーズをご用意しておりますので、係りにお尋ね下さいませ。