

# STARTERS/SHAREABLES

## KLEINES NATURSAUERTEIG LAIB & BUTTERBREZN

7€

Julius Brantner Brothandwerk, Schnittlauch <sup>A,G</sup>

## FRED & WILLIAMS PREMIUM AUSTER 1/2 DTZ 28€

Ponzu-Vinaigrette, Zitrone <sup>N,D,R</sup>

## GEBACKENER LOBSTER & POPCORN 20€

Norialge, Chilli Mayo <sup>A,G</sup>

## YELLOW FIN TUNA 15€

Wasabi, Sesam, Teriyaki <sup>D,I,A,C,L,M</sup>

## CLASSIC REUBEN SANDWICH 16€

Pastrami, Sauerkraut, Appenzeller, Senf, Meerrettich <sup>A,C,I,M</sup>

## CRISPY LOBSTER ROLL 21€

Brioche, Spicy Mango, Cole Slaw <sup>A,C,I,M</sup>

## TATAR VOM RIND 20€/27€

150gr / 200gr <sup>A,H,G,M</sup>

Trüffelcreme, gebeiztes Eigelb, Sauerteigbrot

## THAI BEEF SOUP 13€

Reisnudel, Pac Choi, Koriander <sup>D,I,A,C,L,M</sup>

## TRÜFFEL FLATBREAD 19€

Salsiccia, Rucola, Schwarzer Trüffel <sup>G,H</sup>

# VEGETERIAN/SHAREABLES

## GRÜNER SALAT 9€

Apfel-Senf Vinaigrette, Kirschtomaten, Salznüsse <sup>H,C,G,H,M,D,F</sup>

## BLUMENKOHL GEBACKEN 14€

Joghurt, Minze, Aubergine, Chipotle <sup>G,H</sup>

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen. Wir informieren Sie gerne.

# MAINS

TRÜFFEL PAPPARDELLE 22€

Weißer Trüffel, Rahm G,A,L,H

LOUP DE MER 29€

Butternut Squash, Kichererbsen, Rote Zwiebel D,I,A,C,L,M

GESCHMORTES RIND 23€

Rahmwirsing, Röstkartoffeln A,G,I

HIRSCHRAGOUT 26€

Polenta, Rosenkohl A,C,G,H

RINDERFILET 39€

Breite Bohnen, Kartoffelpüree A,C,G,H

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 34€

Petersilienkartoffel, Preiselbeeren A,G,I

KAVIAR PAPPARDELLE 39€

30gr Kaviar, Kerbel G,A,L,H

3-, 4- und 5- GÄNGE MENÜ 50€/70€/90€

CHEF'S CHOICE

## SWEETS & LIQUID DESSERTS

SCHOKOLADE UND KIRSCHEN 13€

Fudge-Brownie, Caramel G,A,L,H

APFELTART 13€

Haselnuss, Vanille G,I,C,D,A

DOMA ALEXANDER 13€

Vanille, Brandy, Cocos, Cacao Brown, Salted Caramel, weiße Schoko

HABERDASHER 12€

Bourbon, Cacao Brown, Fernet Branca, Sahne, Gewürze

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen. Wir informieren Sie gerne.

# KÄSE & SPECK

DOMA KÄSE SELECTION 19€

Sauerteigbrot, Feigensenf <sup>A,M,L</sup>

GERÄUCHERTER SCHINKENSPECK &

BAUCHSPECK 15€

Silberzwiebel, Sauerteigbrot, Kren <sup>A,L</sup>

# SÜSSWEINE

SÜSSWEINE

VELICH BEERENAUSLESE <sup>Burgenland</sup> 0,1l 12<sup>50</sup>

2002 CHÂTEAU RIEUSSEC GG SAUTERNES 0,375L 125<sup>50</sup>

2001 CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRGUEY SAUTERNES 0,75L  
98<sup>50</sup>

2016 CHÂTEAU d'YQUEM 0,375L 380<sup>50</sup>

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen. Wir informieren Sie gerne.

# KÄSE & SPECK

DOMA KÄSE SELECTION 19<sup>€</sup>

Sauerteigbrot, Feigensenf <sup>A,M,L</sup>

GERÄUCHERTER SCHINKENSPECK &  
BAUCHSPECK 15<sup>€</sup>

Silberzwiebel, Sauerteigbrot, Kren <sup>A,L</sup>

# SÜSSWEINE

SÜSSWEINE

VELICH BEERENAUSLESE <sup>Burgenland</sup> 0,1l 12<sup>50</sup>

2002 CHÂTEAU RIEUSSEC GG SAUTERNES 0,375L 125<sup>50</sup>

2001 CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRGUEY SAUTERNES 0,75L  
98<sup>50</sup>

2016 CHÂTEAU d'YQUEM 0,375L 380<sup>50</sup>

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen. Wir informieren Sie gerne.