

Aperitif Empfehlung

“Campari Family“

| | |
|--|-----|
| Sarti Spritz | 8.9 |
| <i>Sarti Rosa Prosecco Soda</i> | |
| Aperol Spritz | 8.5 |
| <i>Aperol Prosecco Soda</i> | |
| Campari Spritz | 8.5 |
| <i>Campari Prosecco Soda</i> | |
| Negroni | 12 |
| <i>Campari Vermouth rosso Gin</i> | |
| Negroni Sbagliato | 12 |
| <i>Campari Vermouth rosso Prosecco</i> | |

Bellini Cipriani 9
Pfirsich | Prosecco

Pisco Sour 14
Pisco | Limettensaft | Eiweiß

Porn Star Martini 13
Passionsfrucht | Vodka | Vanille | Prosecco

Spicy Margarita 13
Tequila | Cointreau | Limettensaft | Ingwer

Japanese Old Fashioned 15
Bulleit Bourbon Whiskey | Umeshu | Angostura

Alkoholfrei

| | |
|---|-----|
| 1/8l alkoholfreier Schaumwein | 6.2 |
| <i>Null Bock Prickelnd Weiß</i> | |
| Homemade Icetea | 7.9 |
| <i>Genmaicha Grüntee Limette Yuzu</i> | |
| Fruitcap | 6.9 |
| <i>Maracuja Minze Limette Soda Bananensirup</i> | |
| Grapefruit Spritz | 6.9 |
| <i>Grapefruitsirup Tonic Wasser</i> | |
| Crodino Spritz | 7.9 |
| <i>Crodino Soda</i> | |

Winzersekt 0.1l 0.75l

Rosé Brut | Bründlmayer 9.9 65

Schaumwein 0.1l 0.5l

Sacchetto vom Fass 6.5 28
Venetien, Prosecco

Bier vom Fass 0.3l 0.5l

Weitra Bräu das Helle 4.8 5.8

Zwettler Saphir Pils 4.8 5.8

OMAKASE MENÜ

Chef's Recommendation

ab 2 Personen

**Dieses Menü kann ausschließlich
tischweise bestellt werden.**

*Dieses Spezialmenü wird aus unseren beliebtesten und
hochwertigsten Produkten zusammengestellt
und Family Style zum Teilen in die Tischmitte serviert.*



Gedeck

Sauerteigbrot mit Bärlauchbutter

Mediterraner Oktopussalat

Zitrone | Kalamata Oliven | Sellerie

Kirschtomaten | Petersilie | Chili

&

White Fish Sashimi

Shiso | Grüner Spargel | Tobiko

Seaweed Kaviar | Kalamansi | Ponzu

Asparagus Ceviche Maki

Ikejime Label Rouge Lachs | grüner Spargel

Süßkartoffel | Gurke | Tobiko

Spargelcremesuppe

Spargel Raviolo | Bärlauchöl

Fregola Sarda

Black Tiger Prawn | Bisque

Rosa Kalbstafelspitz mit Spargel

Grüner und Weißer Spargel

Kräutersalat | Hollandaise

Erdbeere-Rhabarber

6 Gang Menü pro Person 82

5 Gang Menü 72

(ohne Fregola Sarda) pro Person

5 Gang Weinbegleitung 48

4 Gang Weinbegleitung 39

Gedeck pro Person 4.5

Internationale Fusionsküche

Liebe Gäste! Sollten Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, teilen Sie dies bitte unserem Servicepersonal mit!

Fragen Sie Ihre Bedienung nach den veganen Alternativen.

Fingerfood

| | |
|--|-----|
| Edamame | 6 |
| Spicy Edamame | 6.5 |
| Pimientos de Padrón Miso-Trüffel | 8.9 |
| Gemischte Oliven | 5 |
| <i>für 2 Personen</i> Brot & Butter | 9 |
| Sauerteigbrot mit Bärlauchbutter | |

Vorspeisen

| | |
|--|------|
| Burrata | 17.5 |
| Grüner und Weißer Spargel Erdbeeren Rucola Mango Emulsion | |
| Sardinen | 11.5 |
| Jungzwiebeln Ponzu Sesam | |
| Crispy Rice & Salmon | 14 |
| Label Rouge Ikejime Lachs Tatar Creamy Spicy Sauce | |
| White Fish Sashimi | 17 |
| Shiso Grüner Spargel Tobiko Seaweed Kaviar Kalamansi Ponzu | |
| Salmon Passionfruit Ceviche | 17 |
| Ikejime Label Rouge Lachs Koriander Süßkartoffel | |
| Mediterraner Oktopussalat | 19 |
| Zitrone Kalamata Oliven Sellerie Kirschtomaten Petersilie Chili | |
| Beef Tataki | 16 |
| Dottercreme rote Zwiebel Kapern Essiggurken Tomatenessenz | |

Warme Vorspeisen

Spargelcremesuppe 12
Spargel Raviolo | Bärlauchöl

Weinbergschnecken 14
Sauerteigbrot | Bärlauchbutter

Sushi Maki (6 Stück)

Asparagus Ceviche Maki 17
*Ikejime Label Rouge Lachs | grüner Spargel
 Süßkartoffel | Gurke | Tobiko*

Crunchy Spicy Salmon 16
*Ikejime Label Rouge Lachs Tatar | Avocado
 Tamago | Gurke | Tempura Flakes*

Salmon Special 15
*Ikejime Label Rouge Lachs | Tamago | Avocado
 Gurke | Tobiko | Creamy Spicy Sauce*

Crunchy California 14
*Black Tiger Prawn | Avocado | Gurke
 Tempura Flakes | Unagi Sauce*

Avocado Truffle Roll (Vegan) 14
Avocado | Gurke | Creamy Truffle Sauce

Hot Dishes

Geschmorte Melanzani 17
Bonito flakes | Spicy Miso-Sauce

Solo Spargel 19
Weißer Spargel | Hollandaise

Fish & Seafood

200g Steckerlfisch vom Thorhof 22
Saibling | Oliven-Zitronen Emulsion

Fregola Sarda 23 | 29
Black Tiger Prawn | Bisque

Gegrillter Octopus 26
Chicorée | Chilli-Anticucho Sauce | Lauchöl

Meat

Teriyaki Hühnerbrust 16
Gegrillter Spargel

Pork Belly 15.5
Österreichischer Schweinebauch | Ananas
Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel

Rosa Kalbstafelspitz mit Spargel 33
Grüner und Weißer Spargel
Kräutersalat | Hollandaise

220g Rib Eye Steak 35
Gegrilltes Rib Eye Steak von der
österreichischen Kalbin | Chili Anticucho Sauce

Beilagen

Gegrillter Grüner Spargel | Parmesan | Bärlauch 9.9

Trüffelpommes 6.9

Pimientos de Padrón Miso-Trüffel 8.9

Blattsalat mit Sesamdressing 5

Petersilienkartoffeln 5.5

Saucen

Limetten-Aioli 3

Creamy Spicy 3

Creamy Wasabi 3

Creamy Truffle (vegan) 3.5

Desserts

San Sebastián Cheesecake 14
mit Creme und Krokant von der
sizilianischen Pistazie

Callebaut Lava Schokoladenkuchen 13
Belgische Schokolade | Schwarzes Sesam Eis

Hausgemachte Churros 8
Zimt | Zucker | Schokosauce

Passionsfrucht Crème Brûlée 9

Mochi Eis Variation (3 Stück) 9

Erdbeere-Rhabarber 15

Affogato 6.5
Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso

Eis & Sorbet

Schwarzes Sesam Eis 3

Vanille Eis 3

Zitronen Sorbet 3

Dessertwein 1/16l

Feiler Artinger Beerenauslese 6.9

Tawny Port 10y 9.9

Kaffee & Tee Naber Kaffee

Espresso 3.9

Doppelter Espresso 5.9

Espresso Macchiato 4.2

Doppelter Espresso Macchiato 6.2

Verlängerter 4.8

Cappuccino 6.2

Caffè Latte 6.9

Bester Geschmack aus der Kanne

Tee vom Demmers Teehaus

Schwarztee 5.5

Grüntee 5.5

Bio Waldfrüchte-Cocktail 5.5

Bio-Kräuter 5.5

Bio Zitrone Ingwer 5.5

Weißwein Glasweise 1/8l

2025 Grüner Veltliner Oberfeld 5.9

Josef Dockner | Kremstal
12.5% Vol.

2025 Asia Cuveé 6.8

Mayer am Pfarrplatz | Wien
12.0% Vol.

2025 Gelber Muskateller 6.5

Rennhofer | Kremstal
12.5% Vol.

2023 Sauvignon Blanc 7.5

Domaine Ciringa, Weingut Tement | Slowenien
12.5% Vol.

2023 Riesling Ried Gottschelle Reserve 6.5

Josef Dockner | Kremstal
13.0% Vol.

2023 Zierfandler Ried Pfarrweingarten 7.8

Alphart am Mühlbach | Thermenregion
13.0% Vol.

1/8l

2005 Riesling Lyra 25

Bründlmayer | Kamptal, Heiligenstein
13% Vol.

Roséwein Glasweise 1/8l

2024 Minuty Prestige Rosé 7.8

Chateau Minuty | Provence
12.5% Vol.

Rotwein Glasweise 1/8l

2004 Cuvée Cardinal (BF/CS/SY) 16

Weingut Giefing | Burgenland
13.5% Vol.

2021 Pinot Noir Reserve 9.2

Alphart am Mühlbach | Thermenregion
13% Vol.

2022 Rioja DOC 8.9

Baron De Ley Finca Monasterio | Spanien
14% Vol.

Wir bieten Ihnen neben unserer Weinkarte auch
eine Auswahl gereifter und seltener Weine an.

Dank unseres Coravin-Systems genießen Sie
höchste Qualität glasweise — ohne Kompromisse.

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte



| Flaschenbier | 0.33l | 0.5l |
|-----------------------------|-------|------|
| <i>Sapporo (Japan)</i> | 5.9 | |
| <i>Zwettler Radler</i> | 4.5 | |
| <i>Schneider Weißbier</i> | | 5.9 |
| <i>Zwettler Alkoholfrei</i> | | 5.5 |

| | Aperitif | Glas |
|---|-----------------|------|
| <i>Sacchetto vom Fass, Venetien, Prosecco</i> | | 6.5 |
| <i>Aperol Spritz Hugo</i> | | 8.5 |
| <i>Lillet Berry Spritzer</i> | | 8.5 |
| <i>Limoncello Spritz</i> | | 8.9 |
| <i>Weißer Spritzer</i> | | 5.9 |

| | Sake | 1/8l | 1/4l | 720ml |
|------------------------|-------------|------|------|-------|
| <i>Dassai "45"</i> | 15 | | 28 | 69 |
| <i>Junmai Daiginjo</i> | | | | |

Alkoholfreie Getränke

| | Bio-Saft | 0.25l | 0.5l |
|--------------------------------|-----------------|-------|------|
| <i>Apfelsaft Naturtrüb</i> | | 4.8 | |
| <i>Marillen Saft</i> | | 4.8 | |
| <i>Johannisbeersaft</i> | | 4.8 | |
| <i>Saft gespritzt</i> | | | 6.2 |
| <i>Saft mit Leitungswasser</i> | | | 5.2 |

| | Limonaden | 0.33l |
|------------------------------|------------------|-------|
| <i>Coca-Cola</i> | | 4.8 |
| <i>Coca-Cola Zero</i> | | 4.8 |
| <i>Almdudler</i> | | 4.8 |
| <i>Bio Lemonaid Maracuja</i> | | 6.5 |
| <i>Thomas Henry Tonic</i> | 200ml | 5.5 |

| | Vöslauer Mineral | 0.33l | 0.75l |
|------------------|-------------------------|-------|-------|
| <i>Still</i> | | 3.6 | 6.9 |
| <i>Prickelnd</i> | | 3.6 | 6.9 |

| | | | |
|-------------------------------|-----|-------|------|
| | | 0.5l | 1l |
| Wiener Hochquellwasser | 1.5 | 2.5 | |
| | | 0.25l | 0.5l |

| | | | |
|---|-----|-----|---|
| <i>Sodawasser</i> | 1.9 | 3.8 | |
| Soda Zitrone Himbeere | 3.2 | 5.2 | |
| <i>Frisch gepresster Zitronensaft 4cl</i> | | | 3 |



SPIRITS

Obstbrand

| | | |
|-----|----------------------------|-----|
| 2cl | Ferry's Ruhm Marillenbrand | 6 |
| 2cl | Hämmerle Himbeere | 8 |
| 2cl | Gölles Williams Birne | 8 |
| 2cl | Gölles Quitte | 9.9 |
| 2cl | Gölles Vogelbeere | 12 |

Grappa

| | | |
|-----|----------------------|-----|
| 2cl | Poli Grappa Barrique | 5.5 |
|-----|----------------------|-----|

Portwein

| | | |
|-------|-------------------------|-----|
| 1/16l | Fine Ruby Port | 6.9 |
| 1/16l | Taylor's Tawny Port 10y | 9.9 |

Vodka

| | | |
|-----|-----------------|-----|
| 2cl | Sky Vodka | 4.5 |
| 2cl | Belvedere Vodka | 4.9 |

Rum

| | | |
|-----|-------------------|----|
| 4cl | Havana Club 3y | 8 |
| 4cl | Plantation Rum XO | 12 |

Whiskey

| | | |
|-----|---------------------------|----|
| 4cl | Bulleit Kentucky Bourbon | 9 |
| 4cl | Hibiki Harmony Suntory | 16 |
| 4cl | Macallan Double Cask 12 y | 15 |

Bitters & Liköre

| | | |
|-----|--------------------|-----|
| 2cl | Edelbitter Gölles | 4.9 |
| 2cl | Fernet Branca | 4.5 |
| 4cl | Averna | 4.5 |
| 4cl | Averna mit Zitrone | 4.9 |

Gin

| | | |
|-----|-----------|---|
| 4cl | Beefeater | 7 |
| 4cl | Roku | 9 |

Tequila

| | | |
|-----|-----------------|---|
| 2cl | Herradura Plata | 6 |
| 2cl | Don Julio Añejo | 8 |

Mezcal

| | | |
|-----|-----------|-----|
| 2cl | San Cosme | 5.5 |
|-----|-----------|-----|

Cognac

| | | |
|-----|------------------|---|
| 4cl | Remy Martin VSOP | 9 |
|-----|------------------|---|