



„OTOÑO AUSTRICO“



Österreichische Herbst-Schmankerl Austrian Autumn Suggestions

aperitivo Aperitif aperitif

6,-

CAVA „VIVÈ“

ESPUMOSO CON ESENCIA DE ALBAHACA
SPANISCHER PROSECCO MIT HAUSGEMACHTER BASILIKUMESSENZ
SPANISH SPARKLING WINE WITH HOMEMADE BASIL ESSENCE

1.plato Erster Gang 1.course

PATO „OTOÑO AUSTRICO“

PECHUGA DE PATO AHUMADA CON ENSALADA DE APIO Y MANZANA
GERÄUCHERTE ENTENBRUST AN APFEL-SELLERIE-SALAT
SMOKED DUCK BREAST WITH APPLE CELERY SALAD

16,80

2.plato Zweiter Gang 2.course

SOPA „OTOÑO AUSTRICO“

CREMA DE CALABAZA “ESTILO ESYRIA” CON PIPAS FRITAS DE CALABAZA Y SU ACEITE
STEIRISCHE KÜRBIS-CREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN & KERNÖL
CREAMY PUMPKIN SOUP “STYRIAN STYLE” WITH ROASTED PUMPKIN SEEDS & PUMPKIN SEED OIL

8,80

3.plato Dritter Gang 3.course

MARISCOS „OTOÑO AUSTRICO“

VIEIRA & GAMBAS SOBRE COLINABO Y CREMA DE ENELDO
JAKOBSMUSCHEL & KRABBen AUF KOHLRABI & DILL A LA CREME
SCALLOP & SHRIMPS TOPPED ON KOHLRABI & DILL CREAM

18,50

4.plato Vierter Gang 4.course

TERNERA „OTOÑO AUSTRICO“

CARRILLERAS DE TERNERA CON SETAS DE BOSQUE Y POLENTA
GESCHMORTE RINDSBACKERL AN WALDPILZEN & POLENTA
BRAISED BEEF CHEEKS ACCOMPANIED BY FOREST MUSHROOMS & POLENTA

25,80

5.plato Fünfter Gang 5.course

DUETO „OTOÑO AUSTRICO“

CREMA DE REQUESON CASERA CON FRUTOS DE BOSQUE Y HELADO DE VAINILLA CON ACEITE DE PIPAS DE CALABAZA
HAUSGEMACHTE TOPFENCREME MIT WALDBEEREN UND VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNÖL
CREAMY HOMEMADE COTTAGE CHEESE WITH BERRY SAUCE & VANILLA ICE CREAM WITH PUMPKIN SEED OIL

9,50

MENU DE 5 PLATOS & APERITIVO

5-GÄNGE MENÜ & APERITIF 5-COURSE-TASTING MENU & APERITIF

ULTIMO PEDIDO A LAS 20:15 HRS LETZTE BESTELLUNG BIS SPÄTESTENS 20.15 UHR LAST ORDER AT 8:15 PM

69.-/P

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

35.-/P

TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER UNOS ALÉRGICOS

ALLE GERICHTE KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN

ALL DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS