

Vorspeisen

Vitello Tonnato 16,-
Rosa gebratenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Zitronengel / Kapern

Marinierte Rote Rüben 14,-
Ziegenfrischkäse Creme / Apfel / Verjus / Walnüsse

mit ahornglasiertem Hühnerfilet 18,-

Geräucherte Lachsforelle 18,-
GurkenTatar / Dillcreme / Zitronengel / Kaviar

Suppen

Kräftige Rindsuppe 6,-
Wurzelgemüse - wahlweise mit Frittaten oder Grießnockerl

Wiener Suppentopf 9,-
Rindsuppe / gekochtes Rindfleisch / Grießnockerl / Frittaten / Wurzelgemüse

Paprikacremesuppe 8,-
ZiegenfrischkäseCreme / Croutons

Salate

Bunter Gartensalat 5,-
Knackige Blattsalate / SaisonalGemüse / Hausdressing

Erdäpfel - Gurkensalat 6,-

Salatteller mit gegrilltem Halloumi 14,-
bunter Blattsalat / Gemüse / Granatapfelkerne / geröstete Pinienkerne / HonigBalsamicoDressing

Salatteller „Vichyssoise“ 14,-
bunter Blattsalat / Kräuterdressing / buntes Gemüse / gebackenes Ei

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb 28,-
Erdäpfel - Gurkensalat

Zweierlei vom gekochten Rind 29,-
Tafelspitz und Schulterscherzel / Erdäpfelschmarrn / Wurzelgemüse / Apfelkren / Schnittlauchsauce / Cremespinat

Gebackene Hühnerkeule (ausgelöst) 18,-
mit Erdäpfel-Gurkensalat

Geschmorte Schweinsbackerl 21,-
TrüffelErdäpfelpüree / gegrilltes Wurzelgemüse / Kalbsjus

Maishuhn Suprême gegrillt 24,-
mit Trüffelnudeln

Gebratenes Lachsforellenfilet 28,-
cremige SafranTagliolini / Fenchel / Zucchini

RibEye Steak „Café de Paris“ 42,-
CafédeParisButter / Kalbsjus / Steak Fries / Grillgemüse

Geröstete Kalbsleber in Zwiebelsauce 24,-
mit Erdäpfelpüree

Gebackene Kalbsleber 24,-
mit Erdäpfelpüree

Thai Gemüsepfanne mit duftendem Jasminreis mit Hühnerfleisch 14,-
18,-

Beluga Linsen 16,-
Cremige Linse / gebratene Kräuterseitlinge / MisoButter

Desserts

Caffè Crème Brûlée 10,-
Kandierte Orangen / Schokoladenraspeln / Vanilleeis

Affogato 8,-
Kräftiger Espresso / Vanilleeis / Karamellsauce / Mandelgebäck
Optional mit 2 cl Kaffeeликör

Salzburger Nockerl 12,-
Wartezeit nach Absprache