



SUPPE	ERBSEN-MINZ SUPPE <sup>O   L   G   A   C</sup>	12
	knuspriger ricotta	
	KLEINE BOUILLABAISSE <sup>A   B   C   D   F   G   L   M   O   R</sup>	18
sauce rouille   baguette		
KLARE RINDSUPPE <sup>A   C   F   L   I   O</sup>	8	
grießnockerl oder frittaten <sup>A   C   G</sup>		
AUS ALLER WELT	THUNFISCH-MANGO TARTARE & KNUSPRIGE AVOCADOS <sup>D   A   C   F   I   M   N</sup>	23
	limetten dressing	
	GAMBAS ROJAS – MEDITERRANER GARNELENSALAT <sup>A   B   G</sup>	22
	frisch gekocht   kaltgepresstes olivenöl   frischer basilikum   fenchel   lardo auf schwarzbrod	
	DO & CO'S SUPER GREEN SALAD <sup>F   G   C   I   M   A   V</sup>	19
	avocado   grüne salate   edamame   wasabi-gurkendressing	
CRISPY PRAWNS <sup>A   B   C   F   I   M   N</sup>	21	
gebackene crevetten   häuptelsalat   yuzu-trüffelmarinade		
BABY-SPINAT SALAT & KAREMELLISIERTE AUBERGINE <sup>A   F   I   N   O</sup>	19	
miso-sesam dressing		
HAUSGEMACHTE TRÜFFEL-MASCARPONE AGNOLOTTI <sup>G   A   C   L</sup>	29	
panna sauce   grüner spargel		
FRISCH EINGEFLOGEN	NORDSEE KABELJAU & HUMMER BEURRE BLANC <sup>D   I   B   G   A   L   I   O   M   F</sup>	37
	„mushy peas“   koriander	
	WOLFSBARSCH „EN PAPILOTTE“ <sup>D   I   G   L</sup>	39
	pochiert   sellerie-karotten-zucchini   frittierte oliven   rosmarin   ofentomaten	
	TUNA & WASABI <sup>A   D   F   G   L   N   R</sup>	38
atlantik thunfisch   wasabipüree   sojagemüse		
SEEZUNGE „À LA MEUNIÈRE“ <sup>A   D   I   G   L   I   M   O</sup>	42	
sautierter grünkohl   selleriepüree   zitronen beurre blanc		
CREVETTES DANIELI <sup>A   B   C   D   F   G   I   M   O</sup>	36	
überbacken mit kräuterbutter   reis		
BEEF & CO	GETRÜFFELTES STEIRISCHES BIO-GRILLHUHN <sup>G   A   O   I   L</sup>	29
	pommes allumettes   babyzucchini	
	6 STUNDEN IN OLIVENÖL GEGARTE LAMMSTELZE <sup>L   I   O   A   G</sup>	37
	geflämmtes mais mousseline   broccolini   geräucherter roter paprika	
URUGUAY RIND <sup>M   I   O   G   D   A   F   I   N</sup>	39	
bearnaise   grüner spargel   babymais   speck   salsa verde   süßkartoffel fries		
CANTONESE BEEF CHEEKS <sup>L   A   N   F   R   B   D</sup>	29	
karamellisierte kalbsbacken   crisps   ein besonderer krautsalat   chilireis		

<b>WOK &amp; CURRIES</b>	<b>TOM KA GAI</b> <sup>A   D   F   L</sup>	12
	kokosmilch   chili   landhuhnbrust   champignons	
	<b>TOM YAM GUNG</b> <sup>A   B   D   F   G   O   R</sup>	14
	klare fischsuppe   zitronengras   austernpilze   garnelen	
	<b>CLASSIC WOK</b> <sup>A   B   C   D   F   R</sup>	33
	rindsfilet   landhuhnbrust   schweinsfilet   red snapper   calamari shrimps   eggnoodles   hong kong noodles und über 15 sorten gemüse – nach ihren persönlichen wünschen zubereitet –	
<b>KLASSIKER</b>	<b>VEGETARIAN WOK</b> <sup>A   C   F   R</sup>	29
	über 15 sorten frisches gemüse   eggnoodles   hong kong noodles – nach ihren persönlichen wünschen zubereitet –	
	<b>PAY CA PAW</b> <sup>A   F   R</sup>	34
	scharf angebratenes rindsfilet   chili   roter paprika   gedämpfter reis	
<b>SALAT</b>	<b>VEGAN VEG CURRY</b> <sup>A   F</sup> 	28
	grüner spargel   babymais   zucchini   broccolini	
	<b>WIENER SCHNITZEL</b> <sup>A   C   F   G   L   M   O</sup>	29
erdäpfel und gurkenrahm salat		
<b>ALTWIENER TAFELSPITZ</b> <sup>A   C   F   G   L   M</sup>	32	
röstkartoffel   crèmespinat   apfelkren   schnittlauchsauce		
<b>KALBSBUTTERSCHNITZEL</b> <sup>A   C   D   F   G   L   M   O</sup>	29	
erdäpfelpüree   gebackene zwiebelringe   kleiner blattsalat		
<b>RUCOLA-BABYTOMATENSALAT</b> <sup>A   C   G   M   O</sup>	11	
kernöl-balsamicodressing   parmesan		
<b>KLEINER BLATTSALAT</b> <sup>A   F   H   L   M   O</sup> 	9	
kräuter-balsamicodressing		
<b>Gedeck</b>	4	

A-Glutenhaltiges Getreide | B-Krustentiere | C-Eier | D-Fisch | E-Erdnuss | F-Soja | G-Milch | H-Schalenfrüchte | L-Sellerie | M-Senf | N-Sesam  
O-Sulfite | P-Lupine | R-Weichtiere

 vegetarisch |  vegan

**Bitte beachten Sie, dass Trinkgeld nicht inkludiert ist.  
Vielen Dank!**