

# MENÜ

## VORSPEISEN

### TATAR VOM RIND

mit geschmorter Paprika-Emulsion, Nussbutter-Eigelb, Parmigiano Reggiano und hausgemachtem Sauerteig-Brot (A,C,D,G,M)

80 Gramm 15  
160 Gramm 25

### SPARGEL CRÉMÉ SUPPE

mit gebeizter Ramsauer Gebirgsforelle und grünem Spargel (G,D)

9

### GRÜNER SPARGEL MIT BLAUMOHN

dazu Vogerlsalat-Vinaigrette, Mohnemulsion und Pfirisch (C,G,M)

17

## HAUPTGERICHTE

### ROSA GEBRATENES KALBS RIBEYE

mit Paprika-Haselnusscreme, Fregola Sarda und gerösteten Spitzpaprika (A,C,E,G)

33

### SANFT GEGARTER SAIBLING

im fermentierten Karottensud, gedörrte Karotten, Erdäpfelgnocchi und Petersilie (A,D,C,G)

24

### ZWEIERLEI VOM LAMM

Rosa gebratene Lammhüfte und geschmortes Lamm-Femur, dazu soufflierter Couscous, Mairüben und Saubohnen (A,C,G,L,M,O)

32

### GESCHMORTER KOHLRABI MIT KARDAMOM-ÄPFELN

Cremigen Perlgrauen, jungen Erbsen und Kohlrabi-Buttersaftl (A,G,O)

18

## DESSERT

### SAFTIGER ORANGENKUCHEN "BY SIMON"

Vanille-Mascarpone und gelierte Orange (A,C,G)

8

### RHABARBER FRENCH TOAST

mit weißer Schokoladen-Tonkabohnen Ganache, eingelegter Rhabarber und Himbeersorbet (A,C,F,G)

12

# MENÜ

## STARTER

### BEEF TARTARE

with smoked bell pepper emulsion, nut butter egg yolk, Parmigiano Reggiano and homemade sourdough bread (A,C,D,G,M)

**80 Grams 15**  
**160 Grams 25**

### WHITE ASPARAGUS SOUP

with cured mountain trout and green asparagus (D,G)

**9**

### GREEN ASPARAGUS WITH BLUE POPPY SEEDS

served with lamb's lettuce vinaigrette, poppy seed emulsion and peach (C,G,M)

**17**

## MAIN COURSE

### MEDIUM ROASTED VEAL RIBEYE

with bell pepper-hazelnut cream, fregola sarda and roasted pointed peppers (A,C,E,G)

**33**

### GENTLY COOKED CHAR

served in fermented carrot broth with dried carrots, potato gnocchi and parsley (A,D,C,G)

**24**

### DUO OF LAMB

Rosé roasted lamb rump and braised lamb femur, served with souffléed couscous, turnips and broad beans (A,C,G,L,M,O)

**32**

### BRAISED KOHLRABI WITH CARDAMOM APPLES

Creamy pearl barley, young peas and kohlrabi butter jus (A,G,O)

**18**

## DESSERTS

### MOIST ORANGE CAKE BY SIMON

with Vanilla mascarpone and orange jelly (A,C,G)

**8**

### RHUBARB FRENCH TOAST

with white chocolate-tonka beans ganache, pickled rhubarb and raspberry sorbet (A,C,F,G)

**12**

# KLEINE KARTE

14:00 - 17:00

## TATAR VOM RIND

mit geschmorter Paprika-Emulsion, Nussbutter-Eigelb, Parmigiano Reggiano und hausgemachtem Sauerteig-Brot (A,C,D,G,M)

**80 Gramm 15**

**160 Gramm 25**

## SPARGEL CRÉMÉ SUPPE

mit gebeizter Ramsauer Gebirgsforelle und grünem Spargel (G,D)

**9**

## BUNTER PARADEISERSALAT MIT BURRATA

ingelegte Paradeiser, Schnittlauchöl und Hausgemachte Focaccia (A,G,M,B)

**13**

**mit gebratenen Garnelen 3Stk/6Stk +7/12**

## VITELLO TONNATO

rosa gebratene Kalbsfleischtranchen, Thunfisch-Kapern Sauce und Hausgemachte Focaccia (C,G,D,O)

**17**

## WEISSER SPARGEL AUS DEM MARCHFELD

mit butterglasierten heurigen Erdäpfel und Sauce Hollandaise (C,G,O)

**26**

## DESSERT

### SAFTIGER ORANGENKUCHEN "BY SIMON"

Vanille-Mascarpone und gelierte Orange (A,C,G)

**8**

### RHABARBER FRENCH TOAST

mit weißer Schokoladen-Tonkabohnen Ganache, eingelegter Rhabarber und Himbeersorbet (A,C,F,G)

**12**

### SIMONS RHABARBER KÄSEKUCHEN (A,C,G)

**6**