

APERITIF

NEGRONI

gin, wermut, campari

€ 8,50

COSMOPOLITAN

wodka, cointreau, limettensaft, cranberry

€ 8,90

GLENDIDDICH HIGHBALL

whisky, soda

€ 11,00

GIN MARE MEDITERRANEAN GIN TONIC

€ 11,00

PIMM'S NO. 1

pimm's, ginger ale

€ 11,00

MOSCOW MULE

wodka, limette, ginger ale

€ 11,00

OFFENE WEINE 0,125

GRÜNER VELTLINER

josef högl, spitz, wachau

€ 4,20

RIESLING "FEDERSPIEL"

dürnstein, domäne wachau

€ 4,50

ZWEIGELT SELECTION

markus iro, gols, burgenland

€ 4,20

CABERNET FRANC "HEIDEBODEN"

markus iro, gols, burgenland

€ 5,20

CONDE DE VALDEMAR RIOJA CRIANZA

bodegas martinez bujanda, rioja

€ 5,20

APPETIZER

KNOBLAUCHBROT

*arlberg-spitz überbacken mit knoblauchbutter
und frischer gartenkresse A G*

€ 5,80



OLIVENVARIATION MIT PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

*verschiedene **bio oliven**, tomaten tatar, rindscarpaccio,
aioli & schwarzes salz aus dem pazifik C G M*

€ 17,80

SUPPEN

HÄHNCHEN-KOKOSMILCHSUPPE NACH "THAI ART"

*hühnerfleisch, gemüse & **bio garnele** B F L*

€ 13,80

TIROLER BERGHEUSUPPE MIT GRAUKÄSE VERFEINERT

mit pochiertem trüffelei, gartenkresse & vinschgerl A C L G

€ 14,90



FISCHSUPPE HAZIENDA

*mit dem besten aus fluss & meer, safran, **bio garnele**,
gebratene jakobsmuscheln, aioli & knoblauchbrot A B G R*

€ 28,50

VORHER

TATAR VOM ANGUS RIND MIT AVOCADO CREME

an mariniertem Kräutersalat M

€ 21,80

DIALOG VON RIND UND KALB

tatar & carpaccio & gebackenes Kalbsschnitzel A C M

€ 23,50

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDSFILET

mit parmigiano flocken, rucola & frischer gartenkresse G

€ 18,90

“VITELLO TONNATO” VOM TIROLER MILCHKALB

*rosa gebratenes kalbfleisch mit thunfisch sauce,
marinierten keniabohnen & kapernfrüchten C D G*

€ 19,50

THUNFISCHROLLMOPS MIT TOMATENHONIG NAPPIERT

an marinierten garnelen & knusprigen avocado crostini A B M

€ 25,90

CREMIGER FRANZÖSISCHER CAMEMBERT

an feigensenf sauce, trüffelhonig & rote rüben espuma G M E

€ 17,90



DAS BESTE VOM THUNFISCH

mariniert mit wasabi dressing & sesam

an feinem Kräutersalat D F K

€ 19,60

ESSIG & ÖL

BUNTGEMISCHTE SALATSCHÜSSEL C M

€ 7,80



VOGERL & RUCOLA SALAT MARINIERT MIT APFELBALSAM

mit avocado würfeln, datterinotomaten & parmesanspänen G

€ 13,90



TATAR VON DER OCHSENHERZTOMATE MIT AVOCADOCREME

büffelmozzarella, kapernfrüchte, kaltgepresstes olivenöl & aceto balsamico C G

€ 18,60



ROTE RÜBEN GRATINIERT MIT GEREIFTEM ZIEGENKÄSE

an rucola und mandelblättern, mit akazienhonig & weißem balsamico nappiert G E

€ 17,90



SALATHERZEN MIT GEBRATENER **BIO** GARNELE & JAKOBSMUSCHEL

an avocado würfeln, thai mango, passionsfrucht balsam & daikon kresse C M

€ 26,90

WARMER ZWISCHENGERICHTE

FEINE BUTTERLINGUINI

mit weißer trüffelsauce & frischem perigord trüffel A C
€ 29,50



SALTIMBOCCA VON DER JAKOBSMUSCHEL

an tomaten risotto & hummerschaum G R L
€ 28,90

HAUSGEMACHTE PASTA A C

LINGUINI MIT SCHAFSKÄSEWÜRFELN

kalt gepresstes olivenöl, avocado würfel,
sonnengetrocknete tomaten, frische kräuter, rucola & kapern G
€ 23,80



TAGLIATELLE "NERO"

das beste aus fluss und meer, kaltgepresstes olivenöl, datterinotomaten,
bio garnelle, gebratene jakobsmuschel & hummerschaum L H B G
€ 29,80

IN OLIVENÖL GEBRATENE BIO GARNELEN MIT LINGUINI

knoblauch, geschmolzene tomaten, chili & frische kräuter D
€ 28,90

TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN

rahmsauce, datterinotomaten & frische petersilie G L
€ 25,60



BAMI GORENG

"indonesisches nudelgericht" mit hühnerfleisch,
bio garnelen, chili, paprika, hülsenfrüchten, sprossen & pak choi F G
€ 25,50

Vegetarisch auf Wunsch

€ 23,50



FISCH & MEER

GEBRATENES THUNFISCHSTEAK

an sojakeimlingen, koriander, hülsenfrüchten, erbsenschoten & sesamreis F L
€ 38,40

GEBRATENE BIO RIESENGARNELEN

mit paprika, zwiebel, knoblauch, chili, geschmolzenen tomaten & knoblauchbrot A L D
€ 38,80

BRETONISCHER HUMMER AUF ZUCCHINI LINGUINI

mit frischen kräutern, datterinotomaten, babypinac & krustentierschaum G R L
€ 42,80

RIND & CO

HAZIENDA CLUBSANDWICH

MIT TRÜFFELMAYONNAISE

*180g rindsfilet vom black angus, sesambrot, speckscheibe,
roter zwiebel & salat bouquet an rosmarinkartoffeln A C G*

€ 29,60

RUMPSTEAK "THAI" 250G

*mit paprika, erbsenschoten, koriander, chili,
jus, ingwer & sesamreis F G L N*

€ 36,60

RUMPSTEAK "CLASSIC" 300G

AUSTRALISCHES BLACK ANGUS RIND

mit kräuterbutter & gemischtem salat C G

€ 38,60

FILETSTEAK

BLACK ANGUS RIND

*mit tafelspitz-ricotta ravioli auf kräuter mousseline
& sautierten erbsenschoten A C G L*

€ 39,60

FILETSTEAK "CLASSIC"

BLACK ANGUS RIND

mit kräuterbutter & buntgemischtem salatteller C G

220g € 38,90 300g € 49,80

RINDSFILET

BLACK ANGUS

mit grüner pfefferrahmsauce, frischem gemüse & feinen nudeln A C G L

220g € 38,90 300g € 49,80

RINDSFILETSPITZEN "THAI"

BLACK ANGUS

*gemüse, shiitake, chili, koriander, erbsenschoten,
ingwer & sesamreis G N*

€ 35,60

TATAR VOM BLACK ANGUS RIND 180G

mit avocado creme an knusprigen bergheukartoffeln G M

€ 28,80

STEAK VOM TIROLER MILCHKALB MIT SENFSAATKRUSTE

an mediterranen gemüselinguini, babyspinat & marsala jus A C G L M

€ 39,80

STEAK VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT WALNUSSKRUSTE

auf brokkoli tatar, safran apfel, marsala jus

& sauerrahmspätzle A C G L E M

€ 38,80

LAMMRÜCKEN IN DER SENFSAATKRUSTE GEBRATEN

mit paprika püree, bohnenratatouille,

getrockneten tomaten & bergheukartoffeln A G L M

€ 39,80

TRÜFFEL CORDON BLEU

VOM DUROC SCHWEIN

mit preiselbeergarnitur, schalotten jus,

rosmarinkartoffeln & feinem blattsalat A C G

€ 33,60

KNUSPRIGER BAUCH VOM KRÄUTERFERKEL

mit gesmoktem schweinebackerl auf gemüsegrössl, frischen kräutern

& feinem blattsalat A C G

€ 28,90

SÜSSES 

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE

süße brösel, sorbet, topfenrumeis

& karamellisiertes popcorn A C G

€ 14,80

VERFÜHRUNG VON BEEREN & FRÜCHTEN

zuckerwatte, verschiedene sorbets,

frische früchte & orangen nebel A C G

€ 12,80

TOPFENKNÖDEL MIT NOUGAT GEFÜLLT

auf zerkochten marillen, mit moosbeer tiramisu

& topfenrumeis A C G

€ 15,90

DAS BESTE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE

getrüffelte terrine auf thai mango, lauwarmes schokoküchlein

& erde von der valrhona auf tannenzapfeneis A C E G

€ 16,90

KÄSE DEGUSTATION FÜR 2 PERSONEN

acht verschiedene käsesorten, heißer stein mit belper knolle,

hausgemachte chutneys, trüffelhonig & walnussbrot A E M O

€ 24,60

DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI 5CL

wodka, kahlúa, espresso

€ 11,00

RON ZACAPA CENTENARIO, 23 YEARS

€ 6,00

RON ZACAPA X.O

€ 8,60

PLANTATION BARBADOS X.O., 20 YEARS

€ 6,00

GRAPPA BRUNELLO, BAROLO CAPOVILLA

€ 6,20

GRAPPA BERTA ELISI

€ 6,00

GRÜNER VELTLINER EISWEIN 2011

josef högl, spitz, wachau

€ 8,50

A - für glutenhaltiges Getreide

B - für Krebstiere- und -erzeugnisse

C - für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D - für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E - für Erdnüsse und -erzeugnisse

F - für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse

G - für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H - für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L - für Sellerie und -erzeugnisse

M - für Senf- und Senferzeugnisse

N - für Sesam-Samen und -erzeugnisse

O - für Schwefeldioxid und -erzeugnisse

P - für Lupinen und daraus hergestellte Produkte

R - für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse