

## APERITIF

### NEGRONI

*gin, wermut, campari*

€ 9,00

### COSMOPOLITAN

*wodka, cointreau, limettensaft, cranberry*

€ 9,50

### HAZIENDA GIN TONIC

€ 13,00

### GIN MARE MEDITERRANEAN GIN TONIC

€ 12,00

### PIMM'S NO. 1

*pimm's, ginger ale*

€ 12,00

### MOSCOW MULE

*wodka, limette, ginger beer*

€ 12,00

## OFFENE WEINE 0,125

### GRÜNER VELTLINER

*josef högl, spitz, wachau*

€ 4,90

### SAUVIGNON BLANC

*weingut dillinger, leutschach, südsteiermark*

€ 5,50

### ZWEIGELT SELECTION

*markus iro, gols, burgenland*

€ 4,90

### CABERNET FRANC "HEIDEBODEN"

*markus iro, gols, burgenland*

€ 5,50

### RIOJA CONDE VALDEMAR CRIANZA

*bodegas valdemar*

€ 5,60

## APPETIZER

### KNOBLAUCHBROT



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

€ 6,80

OLIVENVARIATION MIT PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA  
*verschiedene **bio oliven**, tomaten tatar, rindscarpaccio,  
aioli & schwarzes salz aus dem pazifik C G M*

€ 18,60

### SURF & TURF "OKTOPUS TRIFFT ALMOCHSE"

*lauwarm marinierter oktopus mit tafelspitzsülze, kren espuma,  
kartoffeln, crostini, rotem zwiebel & kürbiskernöl C G M*

€ 21,80

## SUPPEN

### HÄHNCHEN-KOKOSMILCHSUPPE NACH "THAI ART"

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

€ 14,80

TIROLER BERGHEUSUPPE MIT GRAUKÄSE VERFEINERT  
*mit pochiertem trüffelei, gartenkresse & vinschgerl A C L G*

€ 15,90



### FISCHSUPPE HAZIENDA

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

€ 31,50

## VORHER

### TATAR VOM ANGUS RIND MIT AVOCADO MOUSSE

*karottencreme, toastbrot & marinierter kräutersalat M*  
€ 23,80

### DIALOG VON RIND UND KALB

*tatar & carpaccio & gebackenes kalbsschnitzel A C M*  
€ 25,50

### CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDSFILET

*mit parmigiano creme, basilikumpesto & frischer gartenkresse G E*  
€ 18,90

### “VITELLO TONNATO” VOM TIROLER MILCHKALB

*mit thunfisch sauce, kren espuma, kräuteremulsion & knusprigen wan tan C D G*  
€ 22,50

### THUNFISCHROLLMOPS MIT TOMATENHONIG NAPPIERT

*an marinierten garnelen, oxsenherztomaten & knusprigen avocado crostini A B M*  
€ 26,90

### CREMIGER FRANZÖSISCHER CAMEMBERT

*an feigensenf sauce, trüffelhonig, walnüssen & rote rüben espuma G M E*  
€ 18,90



### DAS BESTE VOM THUNFISCH

*mariniert mit wasabi dressing & limetten sesam mousse  
an feinem kräutersalat D F K N*  
€ 19,60

## ESSIG & ÖL

### BUNTGEMISCHTE SALATSCHÜSSEL C M

€ 8,60

### VOGERL & RUCOLA SALAT MIT APFELBALSAM MARINIERT

*avocado würfel, datterinotomaten & parmesanspäne G A*  
€ 16,90



### TATAR VON DER OCHSENHERZTOMATE MIT AVOCADOCREME

*burrata, gurke, kaltgepresstes olivenöl & tomatengel C G*  
€ 20,60



### ROTE RÜBEN GRATINIERT MIT GEREIFTEM ZIEGENKÄSE

*an rucola und dukkah, mit akazienhonig & weißem balsamico nappiert G E*  
€ 18,90



### SALATHERZEN MIT GEBRATENEN **BIO GARNELEN** & JAKOBSMUSCHELN

*an avocado würfeln, thai mango, passionsfrucht kaviar & daikon kresse C M*  
€ 32,90

## WARME ZWISCHENGERICHTE

FEINE BUTTERLINGUINI



*mit weißer trüffelsauce & frischem perigord trüffel A C G L*

€ 34,50

SALTIMBOCCA VON DER JAKOBSMUSCHEL & **BIO GARNELEN**

*an tomaten risotto & hummerschaum G R L*

€ 32,80

GESMOKTE SHORT RIBS VOM US-BEEF MIT TAFELSPITZRAVIOLI

*auf kartoffel mousseline, portweinzwiebel, blattspinat & kren espuma A C G L*

€ 28,90

## HAUSGEMACHTE PASTA AC

SPAGHETTI MIT SCHAFSKÄSEWÜRFEL



*kalt gepresstes olivenöl, avocado würfel,  
sonnengetrocknete tomaten, frische kräuter, rucola & kapern G*

€ 25,80

PAPPARDELLE MIT CHORIZO & BURRATA

*geschmolzene tomaten, chili, ricotta, spinat,  
kapern, olivenöl, knoblauch & kräuter F G*

€ 29,50

TAGLIATELLE "NERO"

*das beste aus fluss und meer, kaltgepresstes olivenöl, venusmuscheln, datterinotomaten,  
**bio garnelen**, gebratene jakobsmuscheln & hummerschaum L H B G*

€ 33,80

IN OLIVENÖL GEBRATENE **BIO GARNELEN** MIT LINGUINI

*knoblauch, geschmolzene tomaten, chili & frische kräuter D*

€ 29,80

PAPPARDELLE MIT STEINPILZEN



*rahmsauce, datterinotomaten, babyspinat & frische petersilie G L*

€ 26,90

BAMI GORENG

*"indonesisches nudelgericht" mit hühnerfleisch und **bio garnelen**,  
chili, paprika, hülsenfrüchten, sprossen & pak choi F G*

€ 26,50

Vegetarisch auf Wunsch



€ 24,50

## RIND...

### **HAZIENDA CLUBSANDWICH**

MIT TRÜFFELMAYONNAISE

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

€ 30,60

### **RUMPSTEAK "THAI" 250G**

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

€ 38,60

### **RUMPSTEAK "CLASSIC" 300G**

AUSTRALISCHES BLACK ANGUS RIND

*mit kräuterbutter & gemischtem salat C G*

€ 39,60

### **FILETSTEAK**

BLACK ANGUS RIND

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

€44,80

### **FILETSTEAK "CLASSIC"**

BLACK ANGUS RIND

*mit kräuterbutter & buntgemischtem salatteller C G*

220g € 39,80    300g € 52,80

### **RINDSFILET**

BLACK ANGUS

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

220g € 39,80    300g € 52,80

### **RINDSFILETSPITZEN "THAI"**

BLACK ANGUS

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

€ 36,80

### **TATAR VOM BLACK ANGUS RIND 180G**

*mit avocado creme an knusprigen bergheukartoffeln G M*

€ 35,60

## ... & CO

**GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST MIT CASHEW KERNEN**  
*auf indischen currynudeln, gemüse, chili, pak choi & sprossen G L E N*  
€ 29,80

**STEAK VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT WALNUSSKRUSTE**  
*auf brokkoli tatar, safran apfel, marsala jus,  
kastanienravioli & sauerrahmspätzle A C G L E M*  
€ 45,80

**LAMMRÜCKEN IN DER SENFSAATKRUSTE UND GESCHMORTE STELZE**  
*mit paprika püree, bohnenratatouille, getrockneten tomaten  
& rosmarinkartoffeln A G L M*  
€ 42,90

**TRÜFFEL CORDON BLEU VOM DUROC SCHWEIN**  
*mit preiselbeergarnitur, schalotten jus, rosmarinkartoffeln  
& feinem blattsalat A C G*  
€ 34,60

**KNUSPRIGER BAUCH VOM KRÄUTERFERKEL**  
*mit gesmoktem schweinebackerl auf gemüsegröstl,  
kren & frischen kräutern A C G*  
€ 29,80

## FISCH & MEER

**GEBRATENES THUNFISCHSTEAK**  
*an sojakeimlingen, koriander, hülsenfrüchten,  
erbsenschoten & sesamreis F L*  
€ 39,40

**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,  
babyspinat & krustentierschaum G R L*  
€ 48,80

SÜSSES



CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE  
*erde von der manjari, sorbet, topfenrumeis  
& karamellisiertes popcorn A C E G*  
€ 16,80

VERFÜHRUNG VON BEEREN & FRÜCHTEN  
*zuckerwatte, verschiedene sorbets, panna cotta,  
frische früchte & orangen nebel A C E G*  
€ 17,90

NOUGAT MOUSSE TORTE AUF ANANAS CARPACCIO  
*saftiger biskuit, safran, nussknusper  
& cremiges zwetschgeneis A C E G*  
€ 17,90

DAS BESTE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE  
*getrüffelte terrine auf thai mango, lauwarmes schokoküchlein  
& erde von der valrhona auf tannenzapfeneis A C E G*  
€ 18,90

KÄSE DEGUSTATION FÜR 2 PERSONEN  
*acht verschiedene käsesorten, fondue von der belper knolle im heißen stein,  
hausgemachte chutneys, trüffelhonig & walnussbrot A E M O*  
€ 26,80

*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*