

Captainsmenü

The Best of 10 Years Empire

Garnele von Honest Catch

aus Langenpreising/ Tamarillo/ gegrillter Pfirsich/ Edamame/ Buttermilch/ Lauch
Bavarian prawn/ tamarillo/ grilled peach/ edamame/ buttermilk/ leek

Gelber Muskateller, Weingut Polz Südsteiermark

~~~

### Essenz von Schwammerln/

getrübelter Sellerieraviolo/ Petersilienöl  
Essence of mushrooms/ truffled celeriac raviolo/ parsley oil

*Fass 4, Grüner Veltliner Weingut Bernhard Ott, Wagram*

~~~

Tuber Aestivum/

Tagliarini/ Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Trüffel
Tagliarini/ foam of black truffle & freshly shaved truffle

Grauburgunder Reserve Weingut Bietighöfer, Pfalz

~~~

### Filetstückchen/

Rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann/ geräuchertes Süßkartoffelpüree/  
Kalbsbries/ Kräutersaitling/ Kirschen/ Jus

Medium roasted veal fillet / smoked sweet potato puree/  
veal sweetbreads/ king oyster mushroom/ cherries/ jus

*Merlot XV, Dolomiti IGT Weingut Lageder, Südtirol*

~~~

Pink Panther

Ruby Schokolade/ Macadamia/ Hibiskus/ Vanille/ Himbeere
Ruby chocolate/ macadamia/ hibiscus/ vanilla/ raspberry

Cuvée Beerenauslese, Weingut A. Kracher, Neusiedlersee

Pro Person 99 €/ Weinbegleitung 39 €

Dieses Menü ist nicht änderbar/ Bestellbar bis 20:30 Uhr

Admiralsmenü

Lassen Sie sich von unserer Küchencrew
in 7 Gängen kulinarisch überraschen
Let our kitchen crew surprise you with culinary courses

MENÜ PRO PERSON 119 €/ WEINBEGLEITUNG 49 €

BIS 20:30 UHR BESTELLBAR

Can be ordered until 8:30 pm

Starters

Gänseleber/

Terrine/ Brombeere/ Zwergorange/ Erdnuss/ geröstetes Butterbrioche/ Ochsenschwanzpraline
Goose liver/ Terrine/ blackberry/ dwarf orange/ peanut/ roasted butter brioche/ oxtail praline
€ 22

Garnele von Honest Catch aus Langenpreising/

Tamarillo/ gegrillter Pfirsich/ Edamame/ Buttermilch/ Lauch
Bavarian prawn/ tamarillo/ grilled peach/ edamame/ buttermilk/ leek
€ 24

Burrata di Bufala/

Rhabarber/ Fenchel/ Bergamotte/ Himbeer- Hibiskusvinaigrette/ Kerndlgranola
Rhubarb/ fennel/ bergamot/ raspberry- hibiscus vinaigrette/ seed granola
€ 18

Kung Fu Bowl/

gezupfte Blattsalate/ Sesamdressing/ gebackenes KIKOK Hendl/ Avocado/ Mango
Leaf salad/ sesame dressing/ baked KIKOK chicken/ avocado/ mango
Starter € 18/ Main Course € 26

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.

Soup's

Essenz von Schwammerln/

getrübelter Sellerieraviolo/ Petersilienöl
Essence of mushrooms/ truffled celeriac raviolo/ parsley oil
€ 11

Soup of the Day

€ 9

Veggie / Pasta

Tagliarini "Tuber Aestivum"/

Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Trüffel
Tagliarini/ foam of black truffle & freshly sliced
Starter € 22 / Main course € 36

Sellerie „Schmorbraten“/

in Aromaten geschmort/ gebratene Pilze/ geröstete Kartoffelwürfel/ Aprikose/
geräucherte Salzmandeln & Schwarze Knoblauchmayo
Celery/ braised in aromatics/ fried mushrooms/ roasted potato cubes/ apricot/
smoked salted almonds & black garlic mayo
€ 22

Mit ohne Speck/

Aquarello Risotto/ Kokos & Amalfizitrone/ wilder Brokkoli/ Lauch mit Kürbisöl/ veganer „Speck“
Aquarello risotto/ coconut & amalfi lemon/ wild broccoli/ leeks with pumpkin oil/ "bacon"
€ 22

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.

Main Courses

Norwegische Fjordforelle

confiert, das heißt bei 60 Grad in Butter gegart/ Kartoffelmousseline/ Babyspinat/ Trüffelschaum & frisch gehobelter Sommertrüffel

Sea trout in 60 degrees cooked in butter/ potato mousseline/ baby spinach/ truffle foam & sliced truffle

€ 34

Filetstückchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann/ geräuchertes Süßkartoffelpüree/ Kalbsbries/ Kräutersaitling/ Kirschen/ Jus

Medium roasted fillet of veal from Bahlmann/ smoked sweet potato puree/ sweetbreads/ herb sauté/ cherries/ jus

€ 38

Crazy Chicken

Supreme vom Kikok Huhn/ Gnocchi mit Baharat / Wilder Brokkoli/ Avocado/ Nage von roter Paprika/ eingelegte Cranberries

Kikok chicken supreme/ gnocchi with Baharat/ wild broccoli/ avocado/ red bell pepper nage/ pickled cranberries

€ 32

Nummer 24

Französische Barbarie Entenbrust/ Soja- Gewürzlack/ Kürbispüree/ rotes Kimchi/ Cashew/ Physalis

French Barbarie duck breast/ soy spice / pumpkin puree/ red kimchi/ cashew/ physalis

€ 32

Au Backe

Zart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein/ Kartoffelpüree/ glasiertes Gemüse

Iberico pork cheeks/ braised/ mashed potatoes/ glazed vegetables

€ 32

Wiener Schnitzel

aus dem Milchkalbsrücken von Bahlmann/ in Butterschmalz gebraten/ Bratkartoffel von der Annabelle mit Zwiebel, Majoran und Speck/ Preiselbeeren/ Zitrone

Wiener Schnitzel from the saddle of veal/

roast potato with onion, marjoram and bacon/ cranberries/ lemon

€ 34

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.



Meat me at the Grill

Entrecôte vom Rind aus Neuseeland / ca. 250 Gramm / € 34

Entrecôte of beef from New Zealand / 250 gram

Barbarie Entenbrust aus Oldenburg/ ca 250 Gramm/ € 29

Breast of duck/ 250 gram

Kikok Supreme von der Maispoularde/ ca. 250 Gramm/ € 24

Kikok Supreme from the corn-fed poulard/ 250 gram

Kalbsfilet von Bahlmann/ ca. 200 Gramm/ € 27

Filet of veal from Bahlmann/ 200 gram

Fjordforelle/ Tranche auf der Haut gegrillt/ ca. 160 Gramm/ € 24

Fjord trout tranche grilled on the skin/ 160 gram

Sides

Pommes & hausgemachte Trüffelmayo/ € 11

French fries & homemade truffle mayo

Babyspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum/ € 14

Spinach, mashed potatoes & truffle foam

Selleriepüree & Saisonales Gemüse/ € 11

Celery puree & seasonal vegetables

Blattsalat mit Babytomaten, Pinienkerne & Parmesanspänen/ € 12

Leaf salad with baby tomatoes, pine nuts & parmesan

Bratkartoffeln mit Zwiebel, Majoran und Speck/ € 11

fried potatoes with bacon and onions

Wilder Brokkoli mit gerösteten Mandelstiften & gebratene Gnocchi mit Baharat/ € 11

Wild broccoli with toasted almond slivers & fried gnocchi with Baharat

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.



Sweet's & Co

Refresher/

Sorbet von Cassis & Bergamotte/ Thai-Öl
Cassis & bergamot sorbet/ Thai oil

€ 9

Pink Panther/

Ruby Schokolade/ Macadamia/ Hibiskus/ Vanille/ Himbeere
Ruby chocolate/ macadamia/ hibiscus/ vanilla/ raspberry

€ 16

Sweet little End /

Veganes, halbgefrorenes Törtchen des Tages
– fruchtig oder schokoladig – Dein Kellner weiß Bescheid ;) / Beeren/ Sorbet
Vegan semi-frozen tart of the day/ berries/ sorbet

€ 14

Naschkätzchen/

Auswahl an feinen französischen Macarons
Selection of Macaron

€ 14

Weltbestes Schokoeis/

Valrhona Guanaja/ Pinienkerncrumble/ Maldon Sea Salt/ ein Hauch Whiskey
Homemade Valrhona chocolate ice cream/ / pine nut crumble/
Maldon sea salt/ a touch of whiskey

€ 14

Say cheese :)

Käseauswahl/ Feigensenf & Brot
Cheese selection at the table/ fig mustard & bread

€ 16

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.