

VORSPEISEN / STARTERS

Tatar vom Angus Rind, klassisch, 150g 18,00

Schalotten, Kapern, Sardellen, Eigelb, Senf, Cognac

Tartar of Angus beef, classic, 5oz

shallots, capers, anchovies, egg yolk, mustard, cognac

Geräuchertes Forellentörtchen mit Rote-Bete-Carpaccio 17,00

Meerrettich-Panna-Cotta, Orangen-Vinaigrette, gepuffter Amaranth

Smoked trout tartlet with beetroot carpaccio,

horseradish Panna Cotta, orange vinaigrette, puffed amaranth

Marinierter Hüttenkäse mit Quinoa 16,00

Gewürzkürbis, orientalisches Pesto, Feldsalat, Preiselbeer-Vinaigrette

Marinated cottage cheese with quinoa,

spiced pumpkin, pesto oriental, field lettuce, cranberry vinaigrette

Jakobsmuschel und gebeizter Lachs 21,00

auf Wakame-Salat, eingemachte Shiitake-Pilze, Sesamsegel

Scallop and marinated salmon on wakame salad, pickled shiitake mushrooms, sesame biscuit

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

SUPPEN / SOUPS

Klare Borschtsch vom Weideochsen 11,00

Rote Bete, Kartoffel, Weißkraut, Smetana

Clear borscht of willow ox, beetroot, potato, white cabbage, Smetana

Cremige Steckrüben-Ingwersuppe 13,00

Boskoop-Chutney, gebratene Wachtelbrust

Rutabaga ginger cream soup, apple chutney, roasted quail breast

Cremige Steckrüben-Ingwersuppe 9,50 vegetarisch / vegetarian

ohne Wachtelbrust / without quail breast

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE / VEGETARIAN MAIN COURSES

Curry von Linsen 21,00

Schwarze Belugalinsen, Wurzelgemüse, Lauch, Minze, gerösteter Koriander

Curry of black beluga lentils, root vegetable, leek, mint, roasted coriander

Risotto von Pilzen 23,00

Kürbiskerne, getrocknete Marillen, Walnüsse, Tramezzini-Rosmarin-Croûtons,

Parmigiano Reggiano frisch gehobelt am Tisch

Mushroom risotto, pumpkin seeds, dried apricots, walnuts, tramezzini rosemary croûtons,

Parmigiano Reggiano shaved at the table

PASTAGERICHTE / PASTA DISHES

Bavette 25,00

serviert aus dem Parmesan-Laib, Kürbiskern-Pesto, Südtiroler Bauernschinken, getrocknete Tomaten

Bavette served out of Parmesan cheese wheel, pumpkin seed pesto, South Tyrolean farmers ham, dried tomatoes

Bavette 19,50 vegetarisch / vegetarian

serviert aus dem Parmesan-Laib, Kürbiskern-Pesto, Gewürzkürbis, getrocknete Tomaten

Bavette served out of Parmesan cheese wheel, pumpkin seed pesto, spiced pumpkin, dried tomatoes

Gnocchi 25,00

gefüllt mit Mascarpone und Feige, Walnussstreusel, Parmesanschaum, frittierter Salbei

Gnocchi filled with mascarpone and fig, walnut crumble, Parmesan cheese foam, deep-fried sage

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Geschmorte Kalbsbäckchen und rosa Filet 32,00

Selleriepüree, Rübenragout, Aprikose

Braised veal cheeks and medium fried fillet, celery puree, turnip ragout, apricot

Gebratene Entenbrust 25,00

auf Thymianpolenta, Kräuterseitling, Kirsch-Soja-Reduktion

Roasted breast of duck on thyme polenta, king oyster mushroom, cherry soy reduction

Seeteufel mit Tellicherry-Pfeffer-Kruste 38,00

Artischocken, Kürbis, Kirschtomaten, Olivenöl-Espuma

Monk fish with Tellicherry pepper crust, artichokes, pumpkin, cherry tomatoes, olive oil espuma

GRILLGERICHTE / THE GRILL EVENT

Rib-Eye Steak, Argentinian Black Angus 38,00 300g / 11oz

Handgeschnitten aus dem Mittelstück der Hochrippe mit Fettkern

Hand-cut from the middle of prime rib with fat eye

Tenderloin, Argentinian Black Angus 39,00 225g / 8oz

Handgeschnitten aus dem besten Stück der Rinderlende

Hand-cut from the finest piece of sirloin

Schwarzfederhuhn 25,00

Black-feathered chicken

Filet vom norwegischen Lachs 28,50

Fillet of Norwegian salmon

Make it your size - Bestimmen Sie die Größe selbst

Thunfisch / Tuna

18,00 100g / 3,5oz

Zu den Grill- und Burger-Gerichten servieren wir wahlweise:

Madagaskar-Pfeffersauce, grobe Senfsauce, Barrique BBQ-Sauce, Kräuterbutter oder Jamaika-Chili-Bernaise

The grill and burger meals are served with one of the following choices:

Madagascar pepper sauce, coarse mustard sauce, oak barrel BBQ sauce, herb butter or Jamaica chili béarnaise

LEGENDÄRE GERICHTE / LEGENDARY DISHES

Vienna's Classic

*Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren, Kartoffel-Gurken-Salat
'Wiener Schnitzel' of veal, cold stirred cranberries, potato and cucumber salad*

28,00

Flavors Signature Burger

*Prime Beef Patty im Brioche Brötchen, süß-scharfer Pastrami Schinken,
knackiger würziger Krautsalat, knusprige Zwiebeln, Tatarensauce,
Süßkartoffel-Pommes*

*Prime beef patty in brioche bun, sweet and chili Pastrami ham,
crisped tangy slaw, crunchy onions, tartare sauce,
sweet potato fries*

28,00

Special Flavors Burger

*Angus-Rindfleisch, knackiger Salat, krosser Speck, frische Tomaten,
Gewürzgurken, gebackene Zwiebelringe und hausgemachtes Ketchup, Sesambrötchen, Pommes frites*
*Angus beef, crisp lettuce, bacon, fresh tomatoes,
gherkins, baked onion rings and home-made ketchup, sesame bun, French fries*

23,00

zusätzlich Käse +1,00 / add cheese +1.00

BEILAGEN / SIDE DISHES

Beilagen können nur mit einem Hauptgericht bestellt werden.

Side dishes can only be ordered in combination with a main course.

<i>Pommes frites</i>	<i>3,50</i>	<i>Ofengemüse</i>	<i>3,00</i>
<i>French fries</i>		<i>Roasted vegetable</i>	
<i>Basmatireis</i>	<i>3,00</i>	<i>Getrübffeldes Kartoffelpüree</i>	<i>4,50</i>
<i>Basmati rice</i>		<i>Truffled potato puree</i>	
<i>Brokkoli in Haselnussbutter</i>	<i>3,50</i>	<i>Blattspinat mit Blauschimmelkäse</i>	<i>5,00</i>
<i>Broccoli in hazelnut butter</i>		<i>Leaf spinach with blue cheese</i>	
<i>Süßkartoffel-Pommes</i>	<i>3,50</i>	<i>Grüne Bohnen</i>	<i>3,00</i>
<i>Sweet potato fries</i>		<i>Green beans</i>	
<i>Röstkartoffeln</i>	<i>3,50</i>	<i>Hed Pad Pehd süß & scharf / sweet & hot</i>	<i>5,00</i>
<i>Fried potatoes</i>		<i>Shiitake-Pilze, Austernpilze, Lauchspitzen,</i>	
		<i>geröstete Erdnüsse</i>	
		<i>Shiitake mushrooms, oyster mushrooms, leek tips,</i>	
		<i>roasted peanuts</i>	

SALAT-BÜFFET / SALAD BUFFET 12,00

Bedienen Sie sich an unserem Salat-Büffet mit verschiedenen Salaten sowie einer reichhaltigen Auswahl an Garnituren und Dressings.

Create your own salad plate from the buffet with different salads and a sumptuous choice of garnishings and dressings.

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.