

Unser Menü wird von zwei kreativen Köpfen geprägt: Küchenchef Peter Duransky, der lokale Aromen mit moderner Raffinesse kombiniert, und Pastry-Chefin Annette Fauma, deren unermüdliche Kreativität und Liebe zum Detail in jeder süßen Kreation zum Leben erweckt werden.

# TASTE OF LOFT MENÜ

ENTENLEBER PÂTÉ ACGE

Brioche, Apfel, Haselnüsse

ZANDER TERRINE DGO

Fenchel, Pilze, Zwiebelsauce

ANGUS BEEF ACGOL

Kartoffelvariation, Pilze, Madeira Sauce

CUSCO CHUNCHO F, V

Paw Paw, Mango Indica, Kakaofrucht

130 € inkl. Gedeck Weinbegleitung 60 €



Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle Steuern und Gebühren.

A Gluten, B Krustentiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulphur Dioxide, P Lupine, R Weichtiere

## **VORWEG**

# ENTENLEBER PÂTÉ | 29€

Brioche, Apfel, Haselnüsse

## RINDERTATAR | 28€

Getrocknete Tomaten, Koriandersamen, Gewürzwaffeln

## KOHLRABI | 25€

Marinierter Blumenkohl, Zitronen-Thymian-Gel, Apfel-Sellerie Sauce CGL, VE

# KÜRBISVELOUTÉ | 27€

Jakobsmuscheln, Zitrone, Kürbiskerne

## WELS | 26€

Braunbutterbrot, marinierte Zitrone, Dill

# GERÄUCHERTER LAUCH | 24€

Sauerrahm, Apfel, Buchweizen, Dill G, VE

## **HAUPTGANG**

#### ANGUS BEEF | 55€

Kartoffelvariation, Pilze, Madeira Sauce

#### WILDSCHWEIN| 45€

Schwarze Trompetenpilze, marinierte Karotten, Geräucherte Pflaumensauce

#### WIRSINGKOHL | 34€

Gerste, Pinienkerne, Sauerkraut, Eisenkrautöl AGN, VE

#### ZANDERTERRINE | 49€

Fenchel, Pilze, Zwiebelsauce

#### ENTENBRUST | 39€

Kohl, Petersilie, Orangen-Senf-Sauce

#### GERSTENRISOTTO | 37€

Trüffel, Eier, Pilze, Eisenkrautöl ACG, VE

### **ABSCHLUSS**

### CUSCO CHUNCHO | 26 €

Paw Paw, Mango Indica, Kakaofrucht

#### WIENER SZECHUAN | 25€

Rote Beete, Ingwer, Wassermelone CG. VE

### WILDE HEIDELBEERE | 26€

Macadamia, fermentierte Zitrone, Sellerie

#### KARMELITER MARKTKÄSE | 29€

Saisonale Käseselektion mit Früchtebrot ACGHM, VE

\*Gedeck7€