

DAS loft

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

KAVIAR SANDWICH ^{ACDG}

Vichyssoise, Osietra Kaviar

SCHWEINEBAUCH ^{FGNO}

Melanzani, Kumquat, Sesam, süß-sauer Sauce

ANGUS BEEF ^{ACGO}

Kartoffelvariation, Pilze, Madeira-Sauce

WIENER HONIG ^{CG, VE}

Amaranth, Stachelbeere,
Espresso

130 € inkl. Gedeck
Weinbegleitung 60 €



Preise sind in Euro angegeben und beinhalten alle Steuern und Abgaben.

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

VE Vegetarisch, V Vegan

VORWEG

SCHWEINEBAUCH | 25 €

Melanzani, Kumquat, Sesam, süß-sauer sauce
FGNO

RINDERTATAR | 27 €

Getrocknete Tomaten, Koriandersamen,
Gewürzwaffeln
ACG

KOHLRABI | 23 €

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

KALTE GURKENSUPPE | 26 €

Geräucherter Saibling, Fenchel, Crumble
ACDG

KAVIAR SANDWICH | 29 €

Vichyssoise, Osietra Kaviar
ACDG

TOMATENVARIATION | 27 €

Ziegenkäse, Estragon, Tomatenconsommé
ACG, VE

HAUPTGANG

ANGUS BEEF | 55 €

Kartoffelvariation, Pilze, Madeira-Sauce
ACGO

LAMM | 54 €

Junge Sellerie, Senfkörner, Erbsen, Minzsauce
ACNGO

BAUERNHUHN | 38 €

Wirsing, Apfel, Pastinake,
Zwiebelsauce
ACG

ZANDER SANDWICH | 49 €

Petersilie, Kaviar, Weißweinsauce
DGO

OKTOPUS | 43 €

Melanzaniragout, Kräuter, Croutons, Rote
Paprika Espuma
RGO

SPARGEL | 33 €

Ziegenkäse, Crumble, Kräuter,
Spargelsauce
ACG, VE

ABSCHLUSS

WIENER HONIG | 22 €

Amaranth, Stachelbeere, Espresso
CG, VE

BANANEN SPLIT 2.0 | 23 €

Pastinake, Fermentierte Banane, Beni Wild
H, V

CUSCO CHUNCHO | 26 €

Paw Paw, Mango Indica, Kakaofrucht
F, V

KARMELETER MARKTKÄSE | 29 €

Saisonale Käseselektion mit Fruchtbrot
ACGHM, VE

*Gedeck 7 €