



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 MENU

ENTENLEBER PÂTÉ^{ACGE}

Brioche, Apfel, Haselnüsse

ZANDERTERRINE^{DGO}

Fenchel, Pilze, Zwiebelsauce

ANGUS BEEF^{ACGO}

Kartoffelvariation, Pilze, Madeira-Sauce

CUSCO CHUNCHO^{F, V}

Zitronengras, Mango Indica, Kakaofrucht

130 € inkl. Gedeck
Weinbegleitung 60 €



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

ENTENLEBER PÂTÉ | 29 €

Brioche, Apfel, Haselnüsse
ACGE

RINDERTATAR | 28 €

Getrocknete Tomaten, Koriandersamen,
Gewürzwaffeln
CG

KOHLRABI | 25 €

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

KÜRBISVELOUTÉ | 27 €

Jakobsmuscheln, Zitrone, Kürbiskerne
RG

WELS | 26 €

Braunbutterbrot, marinierte Zitrone, Dill
ACDG

GERÄUCHERTER LAUCH | 24 €

Sauerrahm, Apfel, Buchweizen, Dill
G, VE

HAUPTGANG

ANGUS BEEF | 55 €

Kartoffelvariation, Pilze, Madeira Sauce
ACGO

ZANDERTERRINE | 49 €

Fenchel, Pilze, Zwiebelsauce
DGO

WILDSCHWEIN| 45 €

Schwarze Trompetenpilze, marinierte
Karotten, Geräucherte Pflaumensauce
GO

ENTENBRUST | 39 €

Kohl, Petersilie, Orangen-Senf-Sauce
AGO

WIRSINGKOHL | 34 €

Gerste, Pinienkerne, Sauerkraut, Eisenkrautöl
AGN, VE

GERSTENRISOTTO | 37 €

Trüffel, Eier, Pilze, Eisenkrautöl
ACG, VE

ABSCHLUSS

CUSCO CHUNCHO | 26 €

Zitronengras, Mango Indica, Kakaofrucht
F

KARMELITER MARKTKÄSE | 29 €

Saisonale Käseselektion mit Früchtebrot
ACGHM

*Gedeck 7 €