

Herzlich Willkommen im Das LOFT!

KAVIAR SANDWICH
TOPFENMOUSSE, LAUCH, OSIETRA KAVIAR

KALBSBRIES
PASTINAKE, TRÜFFEL, TRÜFFELSAUCE

ANGUS BEEF
KARTOFFEL VARIATION, MORCHEL SAUCE

STRACCIATELLA
PISTAZIE, ROSE, HERZKIRSCHKE

MENÜ € 109
WEINBEGLEITUNG € 60



Das Couvert beinhaltet Sauerteigbrot und aufgeschlagene Butter um EUR 6 pro Person.
Preise sind in Euro angegeben und beinhalten alle Steuern und Abgaben.

VORWEG

KAVIAR SANDWICH TOPFENMOUSSE, LAUCH, OSIETRA KAVIAR ^{ADEGL} 25

KALBSBRIES PASTINAKE, TRÜFFEL, TRÜFFELSAUCE ^{ACGM} 22

TOMATE BLAUSCHIMMELKÄSE MOUSSE, KALAMATA OLIVEN, BASILIKUMEMULSION ^{CGM} 22

GEKÜHLTE GURKENSUPPE CRÊME FRAÎCHE, GERÄUCHERTER SAIBLING, DILL ^{DCGLM} 21

DUROC GEGRILLTER, MARINIERTER SCHWEINEBAUCH, KUMQUAT, SESAM, HOI SIN SAUCE ^{FGNO} 22

BEEF TARTAR KNUSPRIGER BRIOCHE, KREN, ESTRAGON ^{ACGMO} 23

HAUPTGANG

ZANDER MELANZANIKAVIAR, TOMATENMARINADE, GERÄUCHERTE PAPRIKASAUCE ^{ACDGM} 47

MELANZANI STRIATA ZUCCHINIBLÜTE, SAN MARZANO TOMATENSAUCE ^{AGO} 29

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN SELLERIE VARIATION, SPECK, MADEIRASAUCE ^{GEO} 43

ANGUS BEEF KARTOFFEL VARIATION, MORCHEL SAUCE ^{GO} 49

STEIRISCHES MAISHUHN KOHL, TOPINAMBUR, ZITRONENSAUCE ^{GOLM} 39

ABSCHLUSS

STRACCIATELLA PISTAZIE, ROSE, HERZKIRSCHKE ^{CGH} 22

HOLLUNDERBLÜTE BUTTERMILCH, KRÄUTER, CHAMPAGNER ^{CGO} 21

SCHWARZE RIBISEL KAKAO, YUZU, KOKOS ^{HF} 20

ANTON MACHT KE:S VORARLBERGER KÄSETELLER IN WIENER KELLERN GEREIFT ^{AGH} 26

A GLUTEN, B KRUSTENTIERE, C EI, D FISCH, E ERDNÜSSE, F SOJABOHNEN, G MILCH, H NÜSSE, I SELLERIE, M SENF,
N SESAM, O SULPHUR DIOXIDE, P LUPINE, R WEICHTIERE