

Herzlich Willkommen im Das LOFT!

SAIBLING

RETTICH, PONZU-SAUCE, KORIANDER, KNOBLAUCH, CHILI

DUROC

AUBERGINE, KUMQUAT, SESAM, SÜß-SAUER SAUCE

ANGUS BEEF

KARTOFFELVARIATION, GEMÜSE, PILZE, MADEIRA-SAUCE

WIENER FRÜCHTCHEN

BERGAMOTTE, HOLLUNDER, ERDBEER, VERBENE

MENÜ €130 INKL. COUVERT
WEINBEGLEITUNG € 60

WEINKARTE



PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND BEINHALTEN
ALLE STEUERN UND ABGABEN.

VORWEG

FISCHSUPPE POCHIERTER KABELJAU, KARTOFFELGNOCCHI, SAFRAN ACDGO **25**

RINDERTATAR GETROCKNETE TOMATEN, MARINIERTE ZWIEBEL,
GEWÜRZWAFFELN ACG **26**

KAVIAR SANDWICH VICHYSOISE, OSIETRA KAVIAR ACDG **29**

DUROC AUBERGINE, KUMQUAT, SESAM, SÜß-SAUER SAUCE FGNO **24**

SAIBLING RETTICH, PONZU-SAUCE, KORIANDER, KNOBLAUCH, CHILI DFN **29**

KOHLRABI FERMENTIERTER BLUMENKOHL, ZITRONEN-THYMIAN-GEL, APFEL-
SELLERIE-SAUCE ACGL **23**

HAUPTGANG

ANGUS BEEF KARTOFFELVARIATION, GEMÜSE, PILZE, MADEIRA-SAUCE ACGO **53**

LAMM ROTE-BETE-HÜLLE, MORCHEL, SPARGEL, MINZSAUCE ACGO **49**

SEEBARSCH KÜRBISPÜREE, CHORIZO, SENF-BEURRE-BLANC DGO **47**

SPARGEL ZIEGENKÄSE, BROTCRUMBLE, SPARGEL-SAUCE ACG **29**

BAUERNHUHN GERÄUCHERTER LAUCH, CRYSTAL SHELL, FENCHEL,
STANGENSELLERIE, ZWIEBELSAUCE AGL **35**

OKTOPUS PUY-LINSEN-RAGOUT, KRÄUTER-CROÛTONS, TOMATEN-
ESPUMA GOR **36**

ABSCHLUSS

WIENER FRÜCHTCHEN BERGAMOTTE, HOLLUNDER, ERDBEER, VERBENE CG **25**

PANNONISCHE KIRSCH ÖSTERREIS, THAIBASILIKUM, SOJATOPFEN F **24**

NOCCIOTELLA HASELNUSS, ESMERALDA SCHOKOLAD, MEDJOOOL ACGH **23**

KARMELITER MARKTKÄSE SAISONALE KÄSESELEKTION MIT LIGU LEHM ACGHM **29**

DAS COUVERT BEINHÄLTET SAUERTEIGBROT UNDAUFGESCHLAGENE BUTTER UM EUR 6 PRO
PERSON.

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