

Gedeck | Cover

GEDECK

€ 6,00

Regionale Köstlichkeiten / Butter

(A|C|G|H|N|O)

Cover Charge

Regional specialties / butter

Vorspeise | Appetizer

BEEF TARTAR VOM HEIMISCHEN WEIDERIND

€ 16,00

Chili-Aioli / Wachtelei / Guacamole / süß-saurer Kürbis / Brioche

(A|C|G|M|O)

Beef Tartare from grass-fed beef

chilli aioli / quail egg / guacamole / sweet & sour pumpkin /brioche

ROTE-RÜBEN-DUETT

€ 15,00

mariniert & gebacken / Feta Creme / Honig-Walnuss / junger Spinat

(A|C|G|H|N|O)

Beetroot duo

marinated & baked / feta cream / honey-walnut / baby spinach

Suppe | Soup

KLARE TAFELSPITZSUPPE

€ 6,00

Kräuterfrittaten / Leberknödel oder Spinatschöberl

(A|C|G|L|N|O)

Clear Tafelspitz beef broth

Herb pancake strips / liver dumpling or spinach dumpling

HOKKAIDO-CREMESUPPE

€ 7,00

Kürbis-Ingwer-Frühlingsröllchen / Kernöl-Aioli & Kürbiskernöl

(A|C|G|M|O)

Hokkaido cream Soup

pumpkin-ginger-spring roll / pumpkin seed oil aioli / pumpkin seed oil

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Aus den Gewässern | From the Waters

LACKIERTES ZANDERFILET

€ 31,00

Gemüselinsen / Briocheschnitte / Sellerie

(A|C|D|G|L|O)

Glazed pike-perch fillet

vegetable lentils / brioche slice / celeriac

TORHOF MANDEL-LACHSFORELLENFILET

€ 31,00

Kürbis-Sauerrahmflan / Petersilienwurzel / Kerbelschaum /

(A|C|D|G|O)

Gewürz-Paradeiser

Thorhof almond-crusted salmon trout fillet

pumpkin-sour cream flan / parsley root / chervil foam / spice tomato

GLASIERTE JAKOBSMUSCHEL

€ 33,00

Pumpernickel / Safran-Risotto / Romanesco & violette Erdäpfel

(A|B|D|G|O)

Glazed scallop

pumpernickel / saffron risotto / Romanesco & purple potatoes

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Traditionsküche | Traditional Cuisine

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

€ 30,00

Pommes / Preiselbeeren & Zitrone

(A|C|G|N|O)

Viennese Veal Schnitzel

fries / cranberries & lemon

GESCHMORTES PAPRIKAHENDL

€ 27,00

Schnittlauch-Nockerl / Sauerrahm

(A|C|G|O)

Braised paprika chicken

chive dumplings / sour creame

GESCHMORTE HIRSCHROULADE

€ 29,00

Hagebutte / Kastanienpüree / Kohlsprosse

(A|C|G|M|O)

Braised venison roulade

rosehip / chestnut purée / brussels sprouts

GEBACKENE KALBSLEBER

€ 27,00

Preiselbeer-Aioli / Kernöl-Erdäpfel-Gurkensalat

(A|C|G|N|O)

Breaded veal liver

cranberry aioli / pumpkin seed oil potato-cucumber salad

ALTWIENER TAFELSPITZ & MARK

€ 33,00

Cremespinat / Rösterdäpfel / Apfelkren

(A|G|L|O)

Old Viennese Tafelspitz & bone marrow

creamed spinach / roasted potatoes / apple horseradish

FIAKER-GULASCH

€ 27,00

Semmelknödel / Einspänner / Gurkerl / Dotter

(A|C|G|N|O)

Fiaker goulash

bread dumpling / sausage / pickeled cucumber / egg yolk

KALBS-RIESLING-BEUSCHEL

€ 28,00

gebackene Brezel / Zitronenrahm

(A|C|G|N|O)

Veal ragout of lights

fried brioche / lemon sour cream

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Hauptspeisen | Main Courses

RINDERFILET & OCHSENSCHLEPP 220 G € 38,00

Pfeffer / junges Gemüse / Pommes

(G|O)

Beef tenderloin & ox tail 220 g

Pepper / young vegetables / fries

ROSA HONIG-ENTENBRUST € 32,00

Cranberry / Kohlsprosse / Süßkartoffel / Nuss-Fingernudel

(A|C|G|O)

Pink honey-glazed duck breast

cranberry / Brussels sprouts / sweet potato / nut-finger-dumplings

RAGOUT VOM EDELWILD € 29,00

Wacholder / pikante Grießknödel / Kirsche

(A|C|G|O)

Venison ragout

juniper / savory semolina dumplings / cherry

ROSMARIN-LAMMRÜCKEN € 35,00

Balsamico-Perlzwiebel / Sellerie / Paradeiser-Schnitte / junger Lauch

(C|G|L|O)

Rosemary saddle of lamb

balsamic pearl onion / celeriac / tomato / young leek

VARIATION VOM MARIAZELLER KÜRBIS € 20,00

gebacken / Püree / Ragout / Parmesan / Spinat

(A|C|G|N|O)

Variation of Mariazell Pumpkin

baked / purée / ragout / parmesan / spinach

VEGANES LIMETTEN-GEMÜSECURRY € 19,00

mit Mandel & Basmatireis

(H|O)

mit 4 Stk. Garnelen

€ 31,00

(B|G|H|O)

Lime-vegetable-Curry (vegan)

with almond & basmati rice or with Prawns

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Dessert | Dessert

MOHN-SCHOKOLADENKÜCHLEIN

€ 11,00

Dirndl / warme Zwetschke / Tonkabohne / Eierliköreis

(A | C | G | N | O)

Poppy seed chocolate cake

cornelian cherry / warm plum / tonka bean / eggnog ice cream

MARONI-CRÈME BRÛLÉE

€ 12,00

pochierte Gewürzbirne / Spekulatius-Crumble / Buttermilcheis

(A | C | G | H | N | O)

Chestnut crème brûlée

poached spiced pear / speculoos crumble / buttermilk ice-cream

GEBRÖSELTE NOUGATKNÖDEL (vegan)

€ 12,00

Pistazien- & Himbeerduett

(O)

Crumbled nougat dumplings (vegan)

pistachio & raspberry duo

HAUSGEMACHTE SACHERTORTE

€ 6,00

Schlagobers

(A | C | G | O)

Homemade Sachercake

whipped cream

GEZOGENER APFELSTRUDEL

€ 5,00

Obers

(A | C | G | N | O)

Traditional Hand-Pulled Apple Strudel

Whipped cream

HAUSGEMACHTER ZWETSCHKENKUCHEN

€ 5,00

Obers

(A | C | G | N | O)

Homemade plum cake

Whipped cream

AFFINIERTER ÖSTERREICHISCHER KÄSE

€ 14,00

Preiselbeer-Chutney / Trauben / Nuss

(| G | H | O)

Matured Austrian cheese

cranberry-chutney / grapes / nuts

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Zwischendurch | Snack Menu

GOLD'S BURGER

€ 19,00

200 g Rindfleisch / Cheddar / Zwiebel / Speck / BBQ / Salat / Pommes

(A|C|G|M|N|O)

Gold's Burger

200 g beef / cheddar / onion / bacon / BBQ sauce / salad / fries

ROASTBEEF-CLUBSANDWICH

€ 18,00

Spiegelei / Pommery-Aioli / Senfgurke / Rucola / Röstzwiebel

(A|C|G|M|N|O)

Roastbeef club sandwich

fried egg / Pommery aioli / mustard pickle / rocket / crispy onions

SACHERWÜRSTEL

€ 7,00

süßer & scharfer Senf / frisch geriebener Kren / Gebäck

(A|G|M|O)

Sacher sausage

sweet & hot mustard / freshly grated horseradish / bread roll

D&C Toast

€ 8,00

Bauernschinken / Emmentaler / Coleslaw / Ketchup

(A|G|N|O)

D&C Toast

farmer's ham / cheese / coleslaw / ketchup

D&C FITNESSSALAT & SCHAFKÄSE

€ 18,00

Gegrillte Hühnerbrust / bunter Blattsalat / Gemüse / Joghurtdressing / Körner

(A|G|N|O)

D&C fitness salad & sheep's cheese

Grilled chicken breast / mixed leaf salad / mixed vegetables / yoghurt dressing / seeds

Zwischendurch | Snack Menu

GERÖSTETES SCHWARZBROT

€ 15,00

Rote Rüben Humus / Blattspinat / Ziegenkäse / Pinienkerne

(A|G|H|N|O)

Roasted black bread

beetroot hummus / baby spinach / goat cheese / pine nuts

GEBACKENE PINSA

€ 17,00

Kräuter-Frischkäse / Kürbis / Bergkäse / Pilze / junger Lauch

(A|C|G|N|O)

baked pinsa

cream cheese with herbs / pumpkin / mountain cheese / mushrooms / young leek

CHILI CON CARNE „SLOPPY JOE“

€ 16,00

Sauerrahm / Sauerteig Bun / Cheddar / Rotkraut

(A|G|N|O)

Chilli con carne “Sloppy Joe”

sour cream / sourdough bun / cheddar / red cabbage

GEZOGENER APFELSTRUDEL

€ 5,00

Obers

(A|C|G|N|O)

Traditional Hand-Pulled Apple Strudel

Whipped cream

HAUSGEMACHTER ZWETSCHKENKUCHEN

€ 5,00

Obers

(A|C|G|N|O)

Homemade plum cake

Whipped cream

SCHOKOLADEN-MARONI-KUCHEN

€ 7,00

eingelegte Zimt-Zwetschke / Obers

(A|C|G|O)

Chocolate Chestnut cake

cinnamon-plum / whipped cream

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!