

1870

RESTAURANT
TERRACE
LOUNGE



A LA CARTE

VORSPEISEN / APPETIZERS

Lachs Wafu | Avocado | Koriander | Sesam Öl | Yuzu
Salmon Wafu | avocado | coriander | sesame oil | yuzu 19

Oktopus | Strauchparadeiser & gelber Spitzpaprika
Stangensellerie | Oliven | Radieschen
*Octopus | tomatoes & yellow pointed pepper
celery | olives | garden radish* 20

Rindstatar | Kürbis | Kernöl | Chili Mayonnaise |
geröstetes Joseph Brot
*Beef tartar | pumpkin | pumpkin seed oil |
chili mayonnaise | roasted bread from the Joseph bakery* 23



Geräuchertes Bio Rübentatar | Aquafaba Mayonnaise
Buchweizen-Quinoa Crunch
*Smoked organic turnip tartar | aquafaba mayonnaise
buckwheat-quinoa crunch* 14

Vulcano Schinken (36 Monate) | Bio Gemüse | Joseph Brot
*Vulcano pork ham (36 months) | organic vegetables
bread from the Joseph bakery* 21



Ziegenkäse & Feige | gesmokter Tomatensud
Balsamico Kaviar | Foccacia
*Goat cheese & fig | smoked tomato stock
balsamic vinegar "caviar" | foccacia* 22



WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

Garnele | Tom Ka Aromen
Grüner Spargel & Zuckerschote | Shiitake Pilze
*Prawn | Tom Ka aromatics | green asparagus & snow peas
shiitake mushrooms* 20

Kalbsbries gebacken | Erdäpfel-Endiviensalat
gepickelte Jalapeno | Liebstöckel Mayonnaise
*Deep-fried veal sweetbread | potato-endive salad
pickled Jalapeno | lovage mayonnaise* 15



Geschmorter Hokkaido Kürbis |
Wildkräutersalat | Pekannuss | Gojibeeren
*Braised Hokkaido squash |
wild herb salad | pecan nut | goji berries* 18

Saibling vom Gut Dornau | Bio Kohlabi
Saiblingskaviar | Schnittlauch Beurre Blanc
*Char from the "Gut Dornau" | organic kohlrabi
char roe | chive beurre blanc* 21

Hausgemachte Steinpilzravioli | Steinpilze | Sherry | Pancetta | Bonito
*Homemade cèpe mushroom ravioli | cèpe mushrooms
sherry | pancetta | bonito* 18



=vegan



V = vegetarisch

Sehr geehrte Gäste, bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter
über etwaige Allergien oder Speisenunverträglichkeiten. Vielen Dank!
Dear guests, please inform our service staff about any food allergies or intolerances. Thank you!

Gedeck / Cover Charge 4,50

Preise in Euro inklusive aller Abgaben. / All prices in Euro, taxes included.

A LA CARTE

SUPPEN / SOUPS

Consommé vom Rind | Grießnockerl oder Frittaten | Schnittlauch
Beef consommé | semolina dumpling or sliced savory pancakes | chive 8



Kürbiscrèmesuppe | Kürbis Wan Tan | Kürbiskernpesto
Cream of pumpkin soup | pumpkin wonton | pumpkin seed pesto 9

Mit diesem Gericht unterstützen Sie die Aktion "Suppe mit Sinn" mit 1 EURO,
der an die Wiener Tafel spendiert wird.
If you order this dish you support the initiative "soup with meaning" with 1 EURO.

suppe
mit
sinn



V Steinpilzcrèmesuppe | knusprige Erdäpfel
Cream of cèpe mushroom soup | crispy potatoes 9



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom Kalb | Erdäpfel-Vogerlsalat
Preiselbeeren | Zitrone
*Deep-fried veal escalope | potato-lamb's lettuce salad |
cranberries | lemon* 29

Rindsfilet „Rossini“ | Trüffel & Spinat | Rösti | Gänseleber
*Beef tenderloin „Rossini“ | truffle & spinach
hash browns | goose liver* 49

Flat Iron vom Angus Rind | Pilze | pikante Churros
gefüllte Bananenschalotte | Sake-Trüffel Sauce
*Angus beef flat iron | mushrooms | spicy churros
stuffed shallot | sake-truffle sauce* 32

Maishendl aus der Steiermark | Fregola
Bio Paprika | Zucchini | Mango
*Styrian corn-fed chicken | fregola
organic bell pepper | zucchini | mango* 25

Lammrücken | Adretta | geräucherte Kürbiscrème
Perlwiebel | Baby Karotten
*Lamb loin | adretta | smoked pumpkin cream
pearl onions | baby carrots* 34

Schweinebauch | Kimchi-Spitzkraut Gyoza | Yuzu-Shiro Dashi
Pork belly | kimchi-pointed cabbage gyoza | yuzu-shiro dashi 25

Kabeljau & Miso | knuspriger Sushi-Reis | Bio Spinatsalat | Karotte
Cod & miso | crispy sushi rice | organic spinach salad | carrot 29

Saibling vom Gut Dornau | Krautfleckerl | Kren | Sauerrahm
*Char from „Gut Dornau“ | pasta squares & white cabbage
horseradish | sour cream* 28

Lachssteak | Topinambur | wilder Brokkoli
Basilikum | Salz Zitrone
*Salmon steak | jerusalem artichoke
wild broccoli | basil | salt lemon* 30



Kräuterseitling | Basilikum-Hummus
Fatoush | Granatapfel | Harissa
*King oyster mushroom | basil hummus
fatoush | pomegranate | harissa* 22

V Hausgemachter Schwarzwurzel-Trüffelraviolo | Vanille | Pecorino
gebeizter Bio Eidotter
Homemade salsify-truffle raviolo | vanilla | pickled organic egg yolks 19



=vegan



=vegetarisch

Sehr geehrte Gäste, bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter
über etwaige Allergien oder Speisunenverträglichkeiten. Vielen Dank!
Dear guests, please inform our service staff about any food allergies or intolerances. Thank you!

Gedeck / Cover Charge 4,50

Preise in Euro inklusive aller Abgaben. / All prices in Euro, taxes included.