

Antipasti

*Pikante Fischsuppe
Fenchel | Safran*

(A;D;L;O)

9,90

Kürbiscremesuppe

(H;G;M)

7,90

Antipasto di Mare

Oktopus | Calamari | Jacobsmuschel | Meeresfrüchtesalat

(A;G;L;R)

17,50

*Jacobsmuscheln
vom Grill | Trüffelsauce*

(A;G;R)

14,50

Thunfischtartar

(A;D;F)

14,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

*A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

*Oktopus
Gebraten | Kürbisragout*

(A;R)

14,90

*Calamari
vom Grill | Rucola-Tomaten-Salat*

(A;R)

14,90

*Garnelen
Ausgelöst | Avocadotartar*

(A;B)

17,50

*Schwertfischcarpaccio
Trüffelpesto | Rosa Pfeffer*

(D;H)

16,90

*Rinderfiletcarpaccio
Rucola | Grana Padano | Trüffelöl*

(G)

16,90

*Gänseleber-Terrine
karamellisierten Quitten | Brioche*

(G;H)

17,90

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Intermezzi

Linguine alla Vongole Veraci

(A;C;O;R)

15,90

Tagliatelle

Flußkrebse | Safransauce

(A;C;F;G)

16,90

Hausgemachte Ravioli

Trüffelsauce | schwarzen Trüffeln

(A;C;G)

18,90

Kürbisrisotto

Gänseleber

(A;G;O)

18,90

Safranrisotto

Riesengarnelen

(B;G;O)

19,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;

G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;

O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Fischspezialitäten

„Skipperteller“

Schwertfischfilet | Riesengarnelen | Calamari | Spinat

(B;D;R)

29,90

Anglerfilet

Mangold

(D)

24,90

Kross gebratenes Branzinofilet

Fenchel-Safran-Ragout | Rosmarinerdäpfeln

(D;O)

25,90

Rosa gebratenes Thunfischfilet

Pfefferkruste | grill Gemüse | Rosmarinerdäpfeln

(D)

27,90

Fisch aus der Vitrine

gegrillt, in der Salzkruste oder al Cartoccio

ab 2 Personen

p/dag

0,70

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;

G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;

O)Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Fleischspezialitäten

*Almochsen Filetsteak
getrüffeltem Erdäpfelpüree | Gänseleber | Barolosauce*
(G;O)
29,90

*Lammkrone
Okragemüse | Rahmerdäpfeln | Thymianjus*
(G;O)
26,90

*Kalbskarree
Braterdäpfeln | Wirsingkohl | Pfeffersauce*
(G)
27,90

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Contorni

Spinat

3,90

Rosmarinerdäpfel

3,90

Mangold

4,20

Fenchel in Orangensauce

4,20

Mediterranes Gemüse gegrillt mit Pesto

(G;H)

5,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

*A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Insalata

Rucola - Parmesan - Salat

7,00

Rucola - Tomaten - Salat

7,50

Rucola - Tomaten - Parmesan - Salat

(G)

8,00

Gemischter Salat

6,50

Blattsalat

5,50

Kirschtomatensalat mit roten Zwiebeln

7,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

*A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Dessert

*Birnen-Pflaumen-Strudel mit
Mascarpone-Maracuja-Creme*

(A;G;H)

8,90

Panna Cotta mit Beerenmischung

(G)

6,50

*Gratinierte Orangencrème
mit braunem Schokoladenmousse*

(A:C;G)

7,90

Aurelius Schokotorte mit Erdbeersalat

(C;G)

7,90

Maronimousse mit eingelegten Feigen

(G;O)

7,90

*Käsevariation mit Feigen Mostarda
(Pecorino, Grana Padano, Taleggio)*

(G)

11,90

Gedeck: 2,90

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Antipasti

Spicy fish soup
Fennel | Saffron

(A;D;L;O)

9,90

Pumpkin crème soup

(H;G;M)

7,90

Antipasto di Mare
Octopus | Calamari | Scallops | Seafood salad

(A;G;L;R)

17,50

Scallops
from Grill | Truffle sauce

(A;G;R)

14,50

Tuna tartar

(A;D;F)

14,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

*Octopus
from Grill | Pumpkin ragout*

(A;R)

14,90

*Calamari
from Grill | Rocket-Tomatoes-Salad*

(A;R)

14,90

*Prawns
triggered | Avocado tartar*

(A;B)

17,50

*Swordfish carpaccio
Truffle pesto | Rosa Pepper*

(D;H)

16,90

*Beef carpaccio
Rocket salad | Grana Padano | Truffle oil*

(G)

16,90

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Intermezzi

Linguine alla Vongole Veraci

(A;C;O;R)

15,90

*Tagliatelle
Crayfish | Saffron sauce*

(A;C;F;G)

16,90

*Homemade Ravioli
Truffle sauce | black Truffles*

(A;C;G)

18,90

*Pumpkin risotto
Goose liver*

(A;G;O)

18,90

*Saffron risotto
Prawns*

(B;G;O)

19,90

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Fish Specialities

„Skipperteller“

Swordfish filet | Prawn | Calamari | Spinach

(B;D;R)

29,90

Monkfish filet

Chard

(D)

24,90

Crispy roasted Sea bass filet

Fennel-Saffron-Ragout | Rosemary potatoes

(D;O)

25,90

Roasted pink Tuna filet

Pepper crust | grill vegetables | Rosemary potatoes

(D)

27,90

Daily whole fresh fish

Grill, in Salt crust or al Cartoccio

ab 2 Personen

p/dag

0,70

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;

G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;

O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Meat Specialities

*Filet of Austrian beef
Truffled mashed potatoes | Goose liver | Barolo sauce
(G;O)
29,90*

*Lamb crown
Okra vegetable | Potatoes | Thyme jus
(G;O)
26,90*

*Veal lion
fried Potatoes | Savoy Cabbage | Pepper sauce
(G)
27,90*

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Contorni

Spinach

3,90

Rosemary Potatoes

3,90

Chard

4,20

Fennel in Orange sauce

4,20

Mediterranean Vegetables, grilled with Pesto

(G;H)

5,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

*A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Insalata

Rocket - Parmesan - Salad

7,00

Rocket - Tomatoes - Salad

7,50

Rocket - Tomatoes - Parmesan - Salad

(G)

8,00

Mixed Salad

6,50

Leaf salad

5,50

Cherry tomatoes salad with red onions

7,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

*A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Dessert

*Pears-Plums-Strudel with
Mascarpone-Maracuja-Creme*

(A;G;H)

8,90

Panna Cotta with mixed berries

(G)

6,50

*Gratinated crème of oranges
with brown chocolate mousse*

(A:C;G)

7,90

Aurelius chocolate cake with strawberry salad

(C;G)

7,90

Chesnut mousse with pickled figs

(G;O)

7,90

*Cheese plate with fig mustard
(Pecorino, Grana Padano, Taleggio)*

(G)

11,90

Cover charge: 2,90

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere*

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern