

Klassisches Rauchfangkehrermenü

Rauchfangkehrers Carpacciovariation
*hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm und Kalbscarpaccio
mit Rucola und gerösteten Kürbiskernen*

Sauvignon Blanc Klassik 2007
Weingut Erwin Sabathi, Südsteiermark

Klachlsuppe vom Mangalzaschwein mit Krennockerl

Backerl vom Mangalzaschwein
*in der Grammelkruste mit Erdäpfel Lauchpüree
im Krensud*

Riesling Pfaffenberg 2001 Kabinett,
Weingut Knoll, Wachau
oder
Königsegg Reserve 2002
Schloss Halbturn, Neusiedlersee

Die kleinsten Salzburger Nockerln der Welt
mit Sauerrahm-Preiselbeereis

Eiswein Riesling 2004, *Weingut Leitner*

Menüpreis € 45,-
Weinbegleitung € 30,-



Vorspeisen & Suppen

Variation von Wolfgang Puchers Mangalizzaschwein

*Sulzerl, Speckschnitte, Lardo mit Spinatcreme,
und Beinschinken mit saurem Gemüse*

€ 15,-

Beef Tartar vom steirischen Almochsen

mit Ochsenfleischterrine und weißem Pfeffer

€ 17,-

Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau

Avocado und Kürbis

€ 19,-

Erdäpfel-Brimsentascherl

im Paradeiser-Minzfond mit brauner Butter

€ 15,-

Rindsuppe

mit typisch österreichischen Einlagen

€ 7,-

Klachsuppe vom Mangalizzaschwein

mit Krennockerl

€ 9,-

Cremesuppe von „Gut Dornau“ Flusskrebse

Brunnenkresse und Karfiolterrine

€ 11,-



Spezialitäten der Österreichischen Küche
von Martin Arnez und seinem Team für Sie zubereitet

Gulasch vom Almochsen
mit Grießnockerl, Erbsenschoten und Paprika
€ 17,-

Backerl vom Mangalzaschwein
*in der Grammelkruste mit Erdäpfel-Lauchpüree
im Krensud*
€ 19,-

Tafelspitz vom Steirischen Almochsen
*mit Semmelkren und Liebstöckl gratiniert
auf Bouillongemüse und Rösti*
€ 21,-

Wiener Schnitzel vom Teichalm Kalb
*in Butterschmalz souffliert mit Preiselbeeren,
frittierter Petersilie, Erdäpfelsalat mit Kernöl und kleinem Kräutersalat*
€ 23,-

Wallerfilet vom Gut Dornau
*mit hausgemachtem Lardo gebraten
Mangold, Zitrone und Champignons*
€ 25,-

Gegrillter Rieddeckel und gesurtes Wangerl vom steirischen Almochsen
mit Paradeiserwirsing und Olivenlasagne
€ 27,-



Gedeck: Zum Beginn eine kleine Gaumenfreude, dann Brot und Aufstrich und ein süßer Abschluß € 5,-
Gesetzlicher Musikschutz € 2,-. Preise inklusive aller Abgaben.

Süße Köstlichkeiten von Patissier David Gemeinböck

Hausgemachtes Zitronensorbet
gerührt mit einem Schuss Wodka
€ 7,-

Frisch gebackener Strudel vom Cox-Orange Apfel
mit Holundercreme und Sauerrahmeis
€ 9,-

Passionfrucht Creme Brulée
mit marinierter Ananas und Kokoseis
€ 11,-

Schokosoufflé
mit Blutorangen und Topfensorbet
€ 13,-

Die kleinsten Salzburger Nockerln der Welt
mit Sauerrahm-Preiselbeereis
€ 13,-

Käse von Robert Paget

Ziegenfrischkäse von Robert Paget
mit rotem Paprika und Brunnenkresse
€ 13,-

Rauchfangkehrers Käseteller
*perfekt gereifte Käsesorten, ein kleines Süppchen
und hausgemachte Marmeladen*
€ 17,-



The Classical Chimney Sweep Menu

Chimney Sweep's Carpaccio Variation
beef-, lamb and veal carpaccio
with rocket salad and roasted pumpkin seeds

Sauvignon Blanc Klassik 2007
Winery Erwin Sabathi, Südsteiermark

Creamy Soup of Mangaliza Pork / Klachlsuppe

Gratinated Cheeks of Mangaliza Pork
with potato-leek puree in horse-radish essence

Riesling Pfaffenberg 2001 Kabinett,
Winery Knoll, Wachau
oder
Königsegg Reserve 2002
Winery Schloss Halbturn, Neusiedlersee

The smallest Salzburger Nockerln in the World
and sour cream-cranberry ice

Eiswein Riesling 2004, *Winery Leitner*

Menu € 45,-
Wine Accompaniment € 30,-



Starters & Soups

Variation of Wolfgang Puchers Mangaliza Pork
*with jelly, bacon slice and Lardo with spinach cream
sausages and ham pickled vegetables*
€ 15,-

Beef Tartare of Styrian Alp Ox / Beef Tartar
with ox tail tureen and white pepper
€ 17,-

Marinated Char of Gut Dornau / Seesaibling
with avocado and pumpkin
€ 19,-

Potato - Cheese Ravioli / Erdäpfel-Brimsentascherl
in tomato-mint essence with brown butter
€ 15,-

Clear Beef Soup / Rindsuppe
with typical Austrian fillings
€ 7,-

Creamy Soup of Mangaliza Pork / Klachlsuppe
with horse-radish dumpling
€ 9,-

Velvet Soup of River Crayfish / Flusskrebssuppe
Water cress and roasted cauliflower terrine
€ 11,-



Specialities of the Austrian Cuisine
Prepared from Martin Arnez and his Crew

Goulash of Styrian Highland beef / Rindsgulasch
with semolina dumpling, sugar peas and paprika
€ 17,-

Gratinated Cheeks of Mangaliza pork / Mangalizaschwein
with potato-leek puree in horse-radish essence
€ 19,-

Boiled Rump of Styrian Highland-Beef / Tafelspitz
*gratinated with lovage and horse radish with roll,
root vegetables and rösti*
€ 21,-

Viennese Veal Schnitzel / Wiener Schnitzel vom Teilalmkalb
*cranberries, deep fried parsley, potato salad
with pumpkin seed oil and a small herb salad*
€ 23,-

Fillet of Monk Fish / Wallerfilet
with Lardo bacon, spinach beets, lemon and mushrooms
€ 25,-

Grilled Beef and Braised Cheek of Styrian Highland Beef / Rieddeckel
with tomato-cabbage and olive lasagne
€ 27,-



Selection of Pastries and Desserts from Patissier David Gemeinböck

Home made Lemon Sorbet / Zitronensorbet

with a dash Vodka

€ 7,-

Freshly Baked Strudel of Cox-Orange Apple / Apfelstrudel

with elder crème, sour cream ice and apple juice

€ 9,-

Passion Fruit Creme Brulée / Passionsfrucht Creme Brulée

with marinated pine apple and coconut ice cream

€ 11,-

Chocolate Soufflé / Schokosoufflé

with blood oranges and curd sorbet

€ 13,-

The smallest Salzburger Nockerln in the World

and sour cream-cranberry ice

€ 13,-

Cheese of Robert Paget

Duet of Fresh Goat Cheese / Frischziegenkäse

with red peppers and water cress

€ 13,-

Chimney Sweep's Cheese Platter / Käseteller

selection of cheese, a creamy cheese soup

and home made jams

€ 17,-

