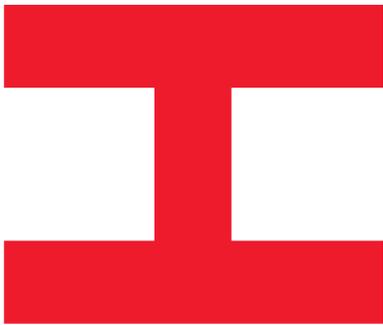


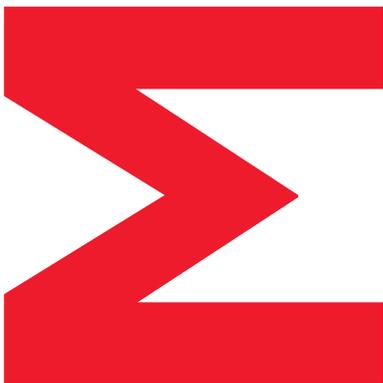
# MENÜ

## WIENER RESTAURANTWOCHE



### CEVICHE VON DER FORELLE

*Crème fraîche | Gurke | Kren*



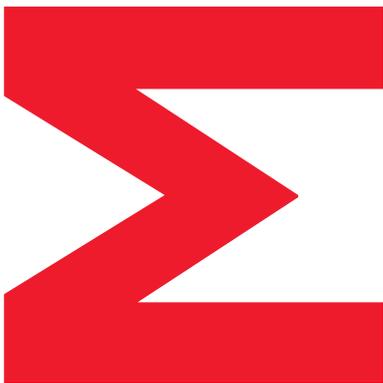
### DUETT VON WALDPILZEN

*Spitzkraut | Sellerie | fermentierter Knoblauch*

*oder*

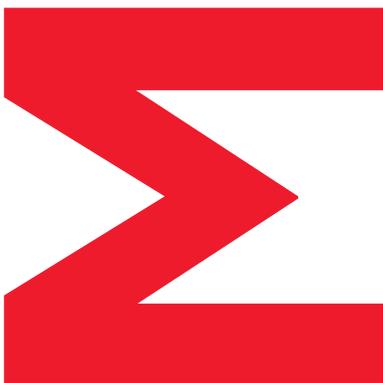
### BEIRIED „DRY AGED“

*Erdapfel | Chicorée | Zwiebel | Sauce béarnaise | Jus*



### HEIDELBEEREN

*Griechisches Joghurt | Limette | Honig*



### GEDECK

*hausgemachtes Brot  
mit eigens kreierten, saisonalen Aufstrichen*