



## STARTERS

### Oliven

Crispy Chilli Oil  
7

### Münchener Burrata

Vom Glockenbach  
9

### Arancini

Fisch-Ragout | Zitrone  
12

### „La Perle“ Sardinien

Senfkörner | Schalotten  
18

### Gezupftes Brathähnchen

Romanasalat | Brotchips | Caesardressing  
18

### Hamachi Sashimi

Schwarzer Rettich | Quinoa | Ponzu  
22

### Garnelen Cocktail

Salzwasser Garnelen | Chicorée | Cocktailsauce  
24

### Oktopus

Frühlingslauch | Romesco-Dip  
22

### Blumenkohl

Spicy Mayo | Erdnuss  
13

### Flower Sprouts

Topinambur | Crosne | Liebstöckel  
19

### Trüffel Croque

Brie | Gruyère | Waldorfsalat  
16

### Artischocke

Yuzu French Dressing  
19

## OYSTERS

*Irish Mör Austern in der Schale kurz gedämpft*

**Ingwer | Shiso | Sojaponzu**

7

**Japanische Crème Fraîche | Pinienkerne**

7

**Bloody Mary | Sellerie**

7

### Brot & Topfen

Handwerk 25 | Gewürztopfen | Schnittlauch Öl

7

### Pane Carasau

Olivenöl | Meersalz

4

## TATAR COLLECTION

### Rind

Parmesan | Miso  
21 | +10 g UMAI Caviar 41

### Kalb

Vitello Tonnato | Alter Balsamico | Kapern  
23

### Rinderfilet

Rote Bete | Gurke | Meerrettich  
24

### Tatar Royal

Rinderfilet | 10 g UMAI Caviar  
Geräucherte Kartoffelkrokette  
36

### Balfégo Tuna

Avocado | Limette  
23

### Wolfsbarsch

Jalapeños | Kokos  
22

### Wester Ross Lachs

Honigsenf | Sellerie | Apfel  
21

### Karotte

Curry | Buchweizen | Lauch  
16

## SIDES

### Pommes Frites 'Sour Cream & Onion'

Lauchpulver | Sauerrahm

7

### Grüner Salat

Estragon-Vinaigrette

7

### Karotte

a la Vichy | Gegrillt

8

### Wilder Brokkoli

Panko | Ei | Kerbel

9

### Parmesanrisotto

9

### Shiitake

Kräuter | Miso-Espuma

9

## SPECIALS

### Kabeljau

Spinat | Rosmarin | Chorizo  
36

### Seezunge für Zwei

Wildfang | Muschel Beurre Blanc  
pro Person 42

### Caviar Pasta

Zitronen Beurre Blanc | 10 g UMAI Caviar  
38

### Kalbsbacke

Spitzkohl | Paprika | Polenta  
39

### Châteaubriand für Zwei

Béarnaise | ca. 400 g  
pro Person 46

## BAR TATAR

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer*

## APERITIF

### Veuve Cliquot Réserve Cuvée Brut

17 | 0,1l  
119 | 0,75l

### Veuve Cliquot Réserve Rosé Brut

19 | 0,1l  
129 | 0,75l

### Cuvée Blanc Sparkling (alkoholfrei)

Kolonne  
7,5 | 0,1l  
45 | 0,75l

### Frucht Cuvée Sekt (alkoholfrei)

Jörg Geiger  
7 | 0,1l  
42 | 0,75l

### Drink of the Day

Kreationen von unserem Barteam

### Bellini Champagner

18 | 0,1l

### Ayinger im geeisten Glas

3 | 0,2l

## WEISS

### Grüner Veltliner Federspiel ‚Terassen‘

Domäne Wachau, 2024, Wachau  
6,5 | 0,1l  
39 | 0,75l

### Greco di Tufo Riserva ‚Cutizzi‘

Feudi San Gregorio, 2022, Kampanien  
7 | 0,1l  
42 | 0,75l

### Riesling ‚Nierstein‘

St. Antony, 2024, Rheinhessen  
8,5 | 0,1l  
54 | 0,75l

### Grauburgunder

Sprietzer, 2024, Rheingau  
7 | 0,1l  
42 | 0,75l

### Sauvignon Blanc

Glatzer, 2023, Carnuntum  
8 | 0,1l  
49 | 0,75l

### Chardonnay

Terlan, 2024, Trentino  
8 | 0,1l  
49 | 0,75l

### Pinot Grigio DOC

Cantina Andrian, 2024, Trentino  
54 | 0,75l

### Riesling Vintage

Dreissigacker, Rheinhessen  
59 | 0,75l

### Aligoté

Louis Jadot, 2023, Burgund  
59 | 0,75l

### Chardonnay

Martin Waßmer, 2023, Baden  
64 | 0,75l

### Chardonnay

Bramito Antinori, 2024, Umbrien  
74 | 0,75l

### Grüner Veltliner Smaragd ‚Achleiter‘

Domäne Wachau, 2023, Wachau  
109 | 0,75l

### Riesling ‚B‘ Reserve

St. Antony, 2021, Rheinhessen  
139 | 0,75l

### Meursault

Louis Jadot, 2023, Burgund  
169 | 0,75l

## ROSÉ

### Mirabeau Rosé Pure

9 | 0,1l  
56 | 0,75l

## ROT

### Primitivo Puglia ‚Neprica‘

Tormaresca, 2024, Apulien  
6,5 | 0,1l  
39 | 0,75l

### Rioja ‚Malpastor‘ Crianza

Miguel Torres, 2021, Rioja  
7,5 | 0,1l

### Chianti ‚Rosso Toscana‘

Villa Antinori, 2023, Toskana  
9,5 | 0,1l

### Heritage Merlot

Gérard Bertrand, 2023, Languedoc-Roussillon  
7 | 0,1l  
42 | 0,75l

### Le Légendes R Médoc

Domaines Barons de Rothschild, 2020, Bordeaux  
54 | 0,75l

### Rosso di Montalcino

Pian delle Vigne, 2022, Toskana  
84 | 0,75l

### Chianti Classico DOCG Riserva

Marchese Antinori, 2022, Toskana  
99 | 0,75l

### Barbaresco

Prunotto, 2021, Piemont  
99 | 0,75l

### Syrah Réserve

Rings, 2020, Franken  
149 | 0,75l

### Cuvée Salzberg

Heinrich, 2017, Burgenland  
159 | 0,75l

### Gevrey-Chambertin

Louis Jadot, 2022, Burgund  
169 | 0,75l

### Malbec Argentino

Catena Zapata, 2022, Mendoza  
180 | 0,75l

Fragen Sie nach unserer Weinkarte. Unsere Weine enthalten Sulfite

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer