

VORSPEISEN | STARTERS

CASTELLANI'S CAESAR SALAD	10,00
Herzen vom Romana-Salat Speck Croutons Knoblauch-Parmesan-Dressing hearts of romaine lettuce bacon croutons garlic parmesan dressing	
zusätzlich mit gegrillten Hühnchenstreifen with grilled chicken	15,00
(A,D,F,G,M,O)	
SALAT MIT BISS	5,00
Verschiedene gemischte Salate Apfel-Walnuss-Vinaigrette Walnuss mixed salad apple walnut vinaigrette walnut	
(A,H,O)	
SCHARFES KALB	10,00
Rosa Kalbstafelspitz Meerretticheis Zupfsalat Schalotte medium prime boiled veal horseradish ice cream mixed salad shallot	
(G,M,O)	
GRÜNES EI	10,00
Gebackenes Ei Bärlauch-Cremespinat Kartoffel deep fried egg bearleak cream spinach potato	
(A,C,G,O)	

SUPPEN | SOUPS

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

Würzige Rinderconsommé | Wurzelgemüse | Dreierlei österreichische Einlagen:
beef consommé | root vegetables | three austrian specialities:
(A,C,F,G,L,O)

Kaspressknödel | Frittaten | Grießnockerl
austrian cheese dumpling | pancake strips | semolina dumpling **6,00**

FRÜHLING MIT TOMATE

Bärlauchcremesuppe | Tomaten Crostini
bearleak cream soup | tomato crostini
(A,G,L,O)

6,00

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE | VEGETARIAN MAIN DISHES

GRÜN ROT WEISS

Bärlauch-Gnocchi | Tomate | Radieschen | Schafskäse | Leinsamen
bear leek gnocchi | tomato | radishes | sheep's cheese | linseeds
(A,C,G,O)

19,00

NUSSIGE NUDEL

Ricotta-Walnuss-Ravioli | Gorgonzola | Junglauch | Birne
ricotta walnut ravioli | gorgonzola | young leek | pear
(A,C,F,G,H,O)

19,00





HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

WIENER SCHNITZEL Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel Preiselbeeren veal escalope „viennese style“ parsley potatoes lingonberries (A,C,G,O)	22,00
MOZART'S BESTER SCHNITT FÜR ZWEI Dry Age T-Bone Steak 1000 Gramm Pfeffer-Jus Frühlingsgemüse Kartoffelpüree Schalotte dry aged t-bone steak 1000 g pepper jus spring vegetables potato mash shallot (F,G,,L,O)	60,00
SALIERI'S BESTER SCHNITT Dry Age Rib-Eye Steak 300 Gramm Pfeffer-Jus Frühlingsgemüse Kartoffelpüree Schalotte dry aged rib-eye steak 300 g pepper jus spring vegetables potato mash shallot (F,G,L,O)	30,00
WÜRZIGES HUHN Brust vom Schwarzfederhuhn Junglauch Ricotta Walnuss Ravioli Gorgonzola Birne black feather chicken breast young leek ricotta walnut ravioli gorgonzola pear (A,C,F,G,H,O)	25,00
GESCHMORTES LAMM Lammstelze Buttergemüse Bärlauchpüree Gremolata lamb shank butter vegetables bearleak potato mash gremolata (F,G,L,O)	25,00
GRÜNER SAIBLING Saiblingsfilet Cremespinat Kartoffel char filet cream spinach potato (D,G,O)	25,00

DESSERT | DESSERT

CASTELLANI'S APFELSTRUDEL Castellani's selbstgemachter Apfelstrudel Luftige Vanille-Sabayon castellani's apple strudel fluffy vanilla sabayon (A,C,G,H,O)	6,00
FRUCHTTIGE CREME BRULÉE Creme Brulée Cassis Eis creme brulée cassis ice cream (C,G,O)	8,00
KÄSE KOMPOSITION Verschiedene ausgewählte Käsesorten Feigensenf Pekannuss assorted cheese fig mustard pecan nuts (G,H,M)	10,00

LERNEN SIE UNS KENNEN | OUR TASTING MENUS

SALIERI IN 3 GÄNGEN It. Küchenchef our chef's 3 course tasting menu	35,00
SALIERI IN 5 GÄNGEN It. Küchenchef our chef's 5 course tasting menu	49,00