



Gault & Millau

Flos

RESTAURANT

WISSENSWERTES

Alles was du auf deinem Teller findest, trägt zu dem Gesamterlebnis in Form von Geschmack bei! Wir arbeiten ohne „Schnickschnack“ und fokussieren uns auf das Wesentliche, das Produkt, den Geschmack, und natürlich Dich. Habe Spaß! Sollte es etwas länger dauern sei nicht sauer, denn wir haben sehr hohe Ansprüche gegenüber Frische und Qualität. In unserer Küche wird mit allen Allergenen gekocht, natürlich ist es möglich dein Wunschgericht deinen Unverträglichkeiten, Allergien & Essgewohnheiten anzupassen. Informiere hierzu bitte vor der Bestellung unser Servicepersonal.

Unser Team:

*Martha Zillner, Marlene Zillner, Hannah Hagn,
Florian Zillner & Christian Schuster*

GOOD TO KNOW

Everything you can find on your plate is necessary for your tasting experience here at our place. We reduced everything to the essentially basics, the taste, the product and of course YOU.

Have fun, do not blame us if it is going to take a few minutes longer than you expected, because freshness and quality is very important for us!

If you have any allergies please let us know before ordering!

Our Team:

*Martha Zillner, Marlene Zillner, Hannah Hagn
Florian Zillner & Christian Schuster*

GOURMET MENÜ

SELLERIE & APFEL
mit Buchweizen & Bergkäse

SKREI
mit Erdäpfeln & Kräutermayonnaise

KOHLRABI
mit Liebstöckel & Felchen - Kaviar

RIND am Spieß
mit Pfefferoni & Paprika

'TRÜFFELSCHWEIN'
mit roter Zwiebel, Grünkohl & Zwetschke

SANDDORN & WEIßE SCHOKOLADE

3 Gang Eur. 49	ink. Weinbegleitung Eur. 73
4 Gang Eur. 62	ink. Weinbegleitung Eur. 94
6 Gang Eur. 79	ink. Weinbegleitung Eur. 127

Zzgl. Gedeck Eur. 5

GOURMET MENU

CELERY & APPLE

with Buckwheat & mountain Cheese

CODFISH

with Potato & herb mayonnaise

KOHLRABI

with Lovage & whitefish Caviar

BEEF & PEPPER

SADDLE OF WILD BOAR *in truffle crust*

with red Onion, Kale & Plum

SEA BUCKTHORN & WHITE CHOCOLATE

3 Course Eur. 49 *inc. Winepairing Eur. 73*
4 Course Eur. 62 *inc. Winepairing Eur. 94*
6 Course Eur. 79 *inc. Winepairing Eur. 127*

extra cover Eur. 5

Davor

HÄUPERLSALAT

4.50

ALTWIENER ERDÄPFELSUPPE

mit knusprigem Speck

6.50

Hauptstück

HIRSELAIBCHEN

mit Rahm Gurkensalat

14

LACHSFORELLE im Papier

mit Kartoffel & Olive

22

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Petersilienerdäpfel

24.50

WURZELFLEISCH

mit Wurzelgemüse & Erdäpfel

15.50

Gedeck Eur. 3.50

Before

GREEN SALAD

4.5

'old Viennese' POTATOE SOUP

with bacon

6.5

Main Course

MILLET LOAFS

with Creamy- cucumber - salad

14

SALMON TROUT *in Paper*

with Potatoes & Olive

22

'WIENER SCHNITZEL' of Veal

with Parsley -Potatoes

24.50

'WURZELFLEISCH'

boiled Austrian pig with vegetables, potatoes & horseradish

15,50

Cover Eur. 3.5

Vom Holzkohlegrill

RINDERFILET ca.200g

36

RIB EYE ca. 250g

34

2 BEILAGEN INKLUSIVE

Braterdäpfel

Zucchini

Häuperlsalat

Einkorn Risotto

Danach

SCHOKOMOUSSE

mit Birne & hausgemachtem Joghurteis

12.50

SORBETVARIATION

3 Nocken

9

From the charcoal Grill

FILET OF BEEF 200g

36

RIB EYE 250g

34

2 side dishes included

Roasted Potatoes

Zucchini

Green salad

Risotto

After

CHOCOLATE MOUSSE

with pear & homemade yogurt ice cream

12.5

SORBET VARIATION

3 Scoops

9