

WE BELIEVE IN SHARING FOOD

Eingelegt. Kalt. Frittiert & Gedämpft.
Auf offenem Feuer gegrillt. Süß & Sauer.

Unsere Empfehlung: Starte mit Kaltem und Eingelegtem.
Weiter geht's heiß - vom offenen Holzkohlegrill
direkt auf den Tisch. Catch & Cut of the Day? Must try!
Dazu Side Dishes, nach deinem Geschmack.
Alles können, nichts müssen

Mix & Match am Tisch, Gang für Gang genießen oder step by
step entscheiden. Für Informationen zu Allergenen
wende dich gerne an unser Serviceteam.
Make it your choice oder Chef's Choice.

CHEF'S CHOICE

Vier Gänge voller Überraschungen und Kreationen
mit Charakter. Neun fabelhafte Teller
zum Teilen für zwei oder mehr Personen.
pro Person 79.0

Wine Pairing (3 glasses)
pro Person 38.0

BELÉTAGE

KALT

Junge Gurke x ungesessste Sojasauce x Holler 7
Kohlrabi-Thaisalat x Traunseegarum x Koriander 11
Gartensalat x Erdnuss x Mohn 9
Gegrilltes Brot x Erbsen Guacamole 9
BeleKarpSalat x Wachtelei x Fisolen 16
Forellen Tatar x Shiso x Ingwer 17
Sashimi je nach Tagesfang x eigene Sojasauce 21
Weizensauerteigbrot aus dem Holzofen 6

WARM

Gebackene Zucchinihlüten x Limette x Kimchi 16
Jenga Fritten x Sauerrahm 10
Melanzani x Basilikum x Salzzitrone 14
Gefüllte Paprika x Hecht x Traunkrebs 16
Fischkroketten x Aioli x Gremolata 15
Traunsee Backfisch x Verde x Fenchel 18
Mühlviertler Tofu x Batavia x Zucchini 13

HOLZ KOHLE GRILL

Cut of the day vom Holzkohlegrill (300g) 36
Catch of the day vom Holzkohlegrill 30
Traunkrebse vom Holzkohlegrill (pro Stück) 2.5
Attersee Schleie x Petersilie x Kümmel 26
Rutzenmooser Bio Lamm x Minze x Joghurt (pro Stück) 8
Chicken Wachau aus Frankenburg x Marille (pro Stück) 8
Junge Karotten x Sesam x Ribisel 14
Piementos x Topinambur x Chili 8

SÜSS

Käse Pofesen x Rhabarber x Preiselbeeren 15
Gletscher Raspeln x Beeren x Minze 15
Pavlova x Himbeere x Zitrone 15
Topfentorte x Erdbeeren 15
Affogato x Vanille 7

BUBBLES

Crémant du Jura “Indigène” x Stéphane Tissot x Jura 14.5
N.V. Blanc de Noirs Brut x Fleury x Champagne 16.8
N.V. Crémant de Bourgogne Brut Rosé x Vitteaut Alberti 9.1
Sparkling Tea „BLA” x Copenhagen Tea Company 7.5

WHITE

2023 Gelber Muskateller Eichberg x Sattlerhof x Süd-Stmk 9.3
2024 Grüner Veltliner Weitgasse x Mantlerhof x Kremstal 6.5
2022 Chardonnay Salzlacke x Weingut Velich x Seewinkel 9.1
2023 Riesling Zöbing x Weingut Hirsch x Kamptal 7.5

RED

2021 Pinot Noir x Bründlmayer x Kamptal 8.4
2023 “La Folie” Saumur-Champigny x Château Yvonne x Loire 9.3
2023 Camins del Priorat x Alvaro Palacios x Priorat 11.3
2020 Blaufränkisch Grünschiefer x Straka x Südburgenland 5.4

ROSÉ

2024 Rosé x Hanna Glatzer x Carnuntum 6.3

SWEET

2023 Riesling Kabinett x Kai Schätzel x Rheinhessen 7.2
2021 Ramandolo x Giovanni Dri x Friaul 7.0
2022 Grüner Veltliner V.D.N. x Domäne Wachau x Wachau 7.0

BOTTLES OF THE WEEK

2024 Grüner Veltliner Wachauwerk x Grabenwerkstatt x Wachau 55.0
2023 Kalk & Schiefer Cuvée Weiss x Nittnaus x Neusiedlersee 38.0
2023 Weissburgunder x Moritz Kissinger x Rheinhessen 80.0
2023 Bourgogne Blanc x Henri & Gilles Buisson x Burgund 80.0
2021 Saumur Rouge x Domaine Guiberteau x Loire 74.0

WE BELIEVE IN SHARING FOOD

Pickled. Cold. Fried & Steamed.
Grilled over an open flame. Sweet & Sour.

Our recommendation: Start with cold and pickled dishes.
Then turn up the heat – straight from the charcoal grill to your
table. Catch & Cut of the Day? A must-try!

Add side dishes to match your taste.
Everything is possible, nothing is a must.

Mix & match at the table, enjoy course by course,
or decide step by step. For allergen information,
feel free to ask our service team.
Make it your choice – or go with the Chef's Choice.

CHEF'S CHOICE

Four courses full of surprises and bold creations.
Nine fabulous plates to share — for two or more.
79.0 per person

Wine pairing (3 glasses)
38.0 per person

BELÉTAGE

COLD

Cucumber x unpreserved soy sauce x elderflower 7
Kohlrabi-Thaisalad x fischsauce x coriander 11
Gardensalad x peanut x poppy seed 9
Grilled bread x Pea Guacamole 9
BeleCarpSalad x Quail Egg x green beans 16
Trout tartare x shiso x ginger 17
Daily variety sashimi x soy sauce 21
Wood-fired wheat bread 6

WARM

Fried Zucchini x Lime x Kimchi 16
Jenga Fries x sour cream 10
Stuffed Pepper x pike x crayfish 16
Eggplant x basil x preserved lemons 14
Fish croquettes x aioli x gremolata 15
Traunsee fried fish x verde x fennel 18
Baked tofu x batavia x zucchini 13

CHAR COAL GRILLED

Cut of the day charcoal grilled (300g) 36
Catch of the day charcoal grilled 30
Local Crayfish charcoal grilled (per piece) 2.5
Attersee tench x parsley x miso 26
Bio Lamm from Rutzenmoos x mint x yoghurt (per piece) 8
Chicken "Wachau" from Frangenburg x apricot (per piece) 8
Carrots x sesame x currant 18
Pimientos x Jerusalem Artichokes x chili 8

SWEET

Baked Cheesecake "Pofesen" x rhubarb 15
Glacier ice x berries 15
Pavlova x raspberry x lemon 15
Baked Cheesecake x strawberries 15
Affogato x Vanilla 7

BUBBLES

Crémant du Jura “Indigène” x Stéphane Tissot x Jura 14.5
N.V. Blanc de Noirs Brut x Fleury x Champagne 16.8
N.V. Crémant de Bourgogne Brut Rosé x Vitteaut Alberti 9.1
Sparkling Tea „BLA” x Copenhagen Tea Company 7.5

WHITE

2023 Gelber Muskateller Eichberg x Sattlerhof x Süd-Stmk 9.3
2024 Grüner Veltliner Weitgasse x Mantlerhof x Kremstal 6.5
2022 Chardonnay Salzlacke x Weingut Velich x Seewinkel 9.1
2023 Riesling Zöbing x Weingut Hirsch x Kamptal 7.5

RED

2021 Pinot Noir x Bründlmayer x Kamptal 8.4
2023 “La Folie” Saumur-Champigny x Château Yvonne x Loire 9.3
2023 Camins del Priorat x Alvaro Palacios x Priorat 11.3
2020 Blaufränkisch Grünschiefer x Straka x Südburgenland 5.4

ROSÉ

2024 Rosé x Hanna Glatzer x Carnuntum 6.3

SWEET

2023 Riesling Kabinett x Kai Schätzel x Rheinhessen 7.2
2021 Ramandolo x Giovanni Dri x Friaul 7.0
2022 Grüner Veltliner V.D.N. x Domäne Wachau x Wachau 7.0

BOTTLES OF THE WEEK

2024 Grüner Veltliner Wachauwerk x Grabenwerkstatt x Wachau 55.0
2023 Kalk & Schiefer Cuvée Weiss x Nittnaus x Neusiedlersee 38.0
2023 Weissburgunder x Moritz Kissinger x Rheinhessen 80.0
2023 Bourgogne Blanc x Henri & Gilles Buisson x Burgund 80.0
2021 Saumur Rouge x Domaine Guiberteau x Loire 74.0