

Servus

im

*Fussi*

## Vorspeisen

Bruschetta   Ricotta   Tomaten   Basilikum	A,C,G,M,O	8,50
WildLachs-Puffer   Gervais   Blattsalat	C,D,G,M,O	17,-
RinderTartare   hausgemachte Avocado Creme	G,L,M,O,P	15,90
Jakobsmuscheln   Mango   Wakame Salat   hausgemachtes Garnelensalz   Sesam	B,F,L,N,O,R	18,-
Meltd Camembert   karamellierte Feigen   Walnuss-Pesto   Trüffelhonig   Sauerteigbrot	A,C,E,G,P	15,-
After Work Snack   Kapern   Oliven   Pomodori Secchi   Grana	A,G,O	14,-

## Grüne Variationen

Jussi Salat   Gärtnereisalat   Schafkäse   Granatäpfel   Feigen   karamellierte Walnüsse	E,M,O	12,90
Spicy Carrots   Hummus   geräucherte Paprika-Sesam-Panade (vegan)	N,O	13,90
Steirischer Backhendlsalat   Kürbiskernpanade	A,C,G,M,O	16,90
Frischer Blattsalat (als Beilage)	M,O	4,50
Salat-Variation (als Beilage)	M,O	5,90

## Suppen

Erbsen-Minz-Schaumsuppe   Kaviar	A,G,D,L,O	6,80
+ Jakobsmuschel pro Stück	R	5,50
Hummer Cappuccino   Tempura Garnele	A,B,C,D, E,G,L,O	7,90
Kräftige Rindsuppe   Julienne Gemüse   Einlage nach Wahl: Kaspressknödel   Leberknödel   Frittaten	A,C,F,G,L	4,90
Italienisches Landbrot	A	2,-

## Hauptgerichte

Pasta Nera   Linguine   Garnelen   Prosecco-Sauce	A,B,C,F,G,L,O	19,-
Käse-Trüffel-Gnocchi	A,C,G,O	16,-
Die Tradition   Gnocchi   Huhn   Kirschtomaten   Mozzarella	A,C,G,O,L	14,90
Risotto der Saison	auf Anfrage	
Wolfsbarsch   Safran-Risotto   Mangold	A,D,F,G,L,O	27,-
Lachsforelle   Fregola Sarda   Spitzpaprika	A,D,G,O	22,-
Maishuhnbrust   Walnuss-Püree   gebratene Baby Auberginen   Trüffel-Sauce	A,C,E,G,L,O	21,-
Filetsteak vom Kalb   Fondant-Kartoffeln   Kohlrabicreme   Purple Haze Karotten   Tapioka-Chip	G,L,O	28,-
T-Bone Steak (500 g)   karamellierte Zwiebelbutter   Trüffel-Parmesan-Pommes (2 Pers.)	A,G,O	54,-
Jussí Cut ca. 250 gr   Zuckerschoten   Rosmarinkartoffeln + rosa Pfeffersauce	G,L A,L,O	38,- 4,-
Black Tiger Garnele pro Stück	B	4,50
Jakobsmuschel pro Stück	R	5,50

## Wiener Klassiker

Wiener Schnitzel (Kalb)   Kartoffelsalat	A,C,G,L,M,O	24,90
Geschmorte Kalbsbackerl   Sellerie-Kartoffelpüree	A,G,L,M,O	19,-
Kalbsbutterschnitzel   getrüffeltes Kartoffelpüree   Röstzwiebel	A,C,G,L,O	19,90
Tafelspitz   Rösti   Apfelkren   Schnittlauchsauce	C,G,L,M,O	18,-

## Beilagen

Trüffelbutter	G	5,-
Süßkartoffelpommes		6,70
Rosmarinkartoffeln		4,10
Pimientos de Padrón	G,L	8,-
Zuckerschoten		5,-
Steakpommes		5,60
Rosa Pfeffersauce	A,L,O	4,-
Portion Grana	G	2,50
Dips		1,60
BBQ   Knoblauch   Trüffelmayonnaise   Ketchup   Preiselbeeren	F,O C,G,M C,M,O	
Italienisches Landbrot	A	2,-

## Desserts

Hot Brownie Schoko   Vanilleeis   Pistazien	A,C,G,H	7,-
Jussi's Nougatknödeln   Mannerschnitten-Bröseln   Beerenragout	A,C,G,O	9,-
Tiramisu 2.0   Espresso   Kakao	A,C,G	7,-
Käseplatte   Trauben   Walnüsse   Früchte-Chutney	G,H,M	14,-

## Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
B	Krebstiere	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
C	Ei, Geflügel	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
D	Fisch	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
E	Erdnuss	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
F	Soja	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
G	Milch oder Laktose	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
L	Sellerie	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
M	Senf	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
N	Sesam	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
O	Sulfite	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
P	Lupinen	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse
R	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)	und die daraus gewonnenen Erzeugnisse