
SEASONAL DESSERT



ショコラーデンベッヒャー

バニラアイス、ナッツやドライフルール、冷凍いちごなどを使った
チョコレート風味のパフェです。

SCHOKOLADENBECHER
Chocolate Parfait

¥ 1,680(税込)

VORSPEISEN 前菜



ヴルストザラート

SAUERWURSTSALAT

Salad of Marinated Ham & Onion

ハムとオニオンをビネガーでマリネした、
オーストリアの夏の定番のサラダです。

¥ 780



水タコのカルパッチョ

フレッシュトマトソース

CARPACCIO MIT KRAKEN

Carpaccio with Octopus

水タコの甘みとさっぱりとしたトマトソースが良いバランスです。

¥ 1,580



ポテトとチリコンカンのチーズ焼き

CHILI CORN CARNE

MIT POMMES

Chili cheese fries

フライドポテトにスパイシーなチリコンカンを乗せました。
ソースと一緒に召し上がりください。

¥ 1,480



夏野菜のピクルス

ESSIGSOMMERGEMÜSE

Pickled vegetables

彩りも涼しげなさっぱりとした一品です。

¥ 980

SUPPEN スープ



ビシソワーズ

～じゃがいもの冷製スープ～

VICHYSOISE

Vichyssoise

じゃがいもの甘みと風味を生かした
冷製のポタージュスープです。

¥ 1,180



アイヤーシュバンメルズuppe

～ジロール茸とジャガイモのスープ～

EIERSCHWAMMERLSUPPE

Soup with girolles mushroom & potato

オーストリア夏定番の「ジロール茸」を、
レモンやビネガーの酸味のきいた爽やかなスープでどうぞ。

S ¥ 1,030 L ¥ 1,230



ラクスゲミューゼズッペ

～トラウトサーモンと野菜のスープ～

LACHSGEMÜSESUPPE

Salmon soup with Summer vegetables

トラウトサーモンの風味を残した野菜スープに
シャキシャキのきゅうりをトッピングしました。

S ¥ 1,030 L ¥ 1,230

HAUPTSPEISEN メイン料理



メカジキのシュニッツェル

彩り野菜のサラダ添え

SCHWERTFISCH-SCHNITZEL

Swordfish-Cutlet with Salad

薄くカットしたメカジキのシュニッツェルを
トマトドレッシングをかけたサラダと一緒に召し上がりください。

¥ 2,430



ゲフェルテパプリカ

GEFÜLLTE PAPRIKA

Stuffed paprika

パプリカの中に香辛料をきかせた挽き肉などを詰めました。
ソースをたっぷりつけて召し上がり下さい。

¥ 2,430



やまゆり牛のロースト

ROSTBRATEN

BEEFSTEAK

しっかりとした肉質の
やまゆり牛のランプを使ったステーキです。

¥ 2,980

〈左頁 セットでお選びの場合 +¥550〉

RECOMMEND MENU



ヴィーガンバックフーンサラダ

動物性の食材、調味料を一切使用していない
完全ヴィーガン対応のサラダです。
一度お召し上がってください。

VEGAN SALAD WITH SOY MEAT

Vegan salad with Soy meat

¥ 1,780(税込)

夏限定

バックフーンサラダのハラペーニョソース

当店人気のサラダが夏季限定でピリ辛ソースつきです。
是非お召し上がりください!

BACKHENDLSALAT MIT JALAPEÑO
Styrian baked chicken salad with Jalapeno Sauce

¥ 1,780(税込)



アイリッシュレモネード

アイリッシュウイスキーのレモネード割り。
カルダモン(スパイス)の香りがアクセント。

Irish Lemonade

¥ 890(税込)



アマレットソーダ

ヴィーガン対応 アマレット(杏の種子のお酒)を
ソーダで割ったサッパリカクテル。

Amaretto Soda

¥ 890(税込)