



VORSPEISEN | STARTERS

CASTELLANI'S CAESAR SALAD	10,00
Herzen vom Romana-Salat Speck Croutons Knoblauch-Parmesan-Dressing hearts of romaine lettuce bacon croutons garlic cheese 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-Kürbiskern-Vinaigrette Kürbiskerne Kürbis mixed salad apple pumpkin seeds vinaigrette pumpkin seeds pumpkin	
(O)	
FRUCHTIGE MUSCHEL	12,00
Jakobsmuschel Fruchtige Salsa Pinienkerne scallop fruity salsa pine nuts	
(H,O,R)	
KÜRBIS UND APFEL	10,00
Kürbis-Tarte Kürbiskern-Creme Zupfsalat Apfel-Kürbiskern-Vinaigrette pumpkin tart pumpkin seeds creme salad apple pumpkin seeds vinaigrette	
(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**

ORANGES GOLD

Kürbis-Cremesuppe | Blätterteig-Twist
pumpkin cream soup | puff pastry twist
(A,C,F,G,O) **6,00**

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE | VEGETARIAN MAIN DISHES

PASTA MIT PFIFF

Fregola | Pfifferlinge | Wilder Brokkoli | Parmesan
fregola | chanterelles | wild broccoli | parmesan
(A,F,G,O) **19,00**

HERBSTLICHE NUDEL

Kürbis-Ravioli | Steirische Emulsion | Romanesco
pumpkin ravioli | styrian emulsion | romanesco
(A,C,G,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 Herbstliches Gröstl Röstzwiebel dry aged t-bone steak 1000 g pepper jus potatoes autumn vegetables fried onions (F,G,H,L,O)	60,00
SALIERI'S BESTER SCHNITT Dry Age Rib-Eye Steak 300 Gramm Pfeffer-Jus Herbstliches Gröstl Röstzwiebel dry aged rib-eye steak 300 g pepper jus potatoes autumn vegetables fried onions (F,G,H,L,O)	30,00
PERLE UND PASTA Perlhuhn-Brust Kürbis-Ravioli Steirische Emulsion Romanesco guinea fowl pumpkin ravioli styrian emulsion romanesco (A,C,G,O)	25,00
RIND AM STIL Rinder-Rippen Honig-Glasur Kürbis Zupfsalat beef ribs honey glaze pumpkin salad (F,H,L,O)	25,00
ERFRISCHENDE DORADE Gebratene Dorade im Ganzen Petersilienkartoffel Saisonales Gemüse whole grilled gilthead parsley potatoes seasonal vegetables (D,G)	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)	5,00
GEFRORENER KÜRBIS Kürbis-Schokoladen-Parfait Karamellisierte Weintrauben pumpkin chocolate parfait caramelized grapes (A,C,F,G,H,O)	8,00
KÄSE KOMPOSITION Verschiedene ausgewählte Käsesorten Birnensenf Pekannuss assorted cheese pear 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