

Vorspeisen

Bruschetta Pomodoro

Hausgemachtes Bruschetta auf Weißbrot

4,90 €

Ricottaparadeiser mit Basilikumgelee

Mit Ricotta gefüllte, glasierte Tomaten unter einem spektakulären Hut aus Basilikumschaum und Kräutern

7,60 €

Yakitori Hähnchenspieße

Zur Ouvertüre gebratene Hühnerspieße in Teriyakisauce

7,90 €

Salmon Ceviche

Lachstatar mit Avocado-Gin-Tonic an Zitronengras-Soja-Marinade, dazu hausgemachte Frühlingsrollen

8,60 €

Jakobsmuschel im Parma-Mantel

Jakobsmuschel serviert auf Erbsen-Pfannkuchen mit Mangochutney

11,50 €

Venezianisches Vittore Carpaccio

Feines Rinderfiletcarpaccio an Rucola mit grobem Parmesan, Tomate und Bonsai-Olivenöl

12,80 €

Suppen

Misosuppe

Mit Tofuwürfeln und Karotten, Schnittlauch und Wakame-See tang

4,60 €

Tomatencremesüppchen mit Basilikumnockerl

Aus reifen Strauchtomaten zubereitet, mit Rotwein fein abgestimmt, dazu Sahne und der Essenz von Basilikum in einem Nockerl

5,80 €

Kürbiscremesuppe

Mit Ingwer und steirischem Honig, verfeinert mit Orangenstücken

6,20 €

Salate

Vitamin Garten-Salat

Gebratene Putenbruststreifen auf frischem Marktsalat, mit Paprika, Strauchtomaten, Gurke, Sprossen und Körner-Mix

13,90 €

Jam Bpuh

Krebssalat mit Avocado und Koriader, in Knoblauch-Limetten-Dressing

12,50 €

Philli Steak Salat

Zart angebratene Angus Rinderlendenstreifen auf frischem Marktsalat, dazu Mais und Paprika, mit frischem Parmesan nappiert

16,50 €

Steaks

Jesse James Outlaw Steak

Rinderlendensteak natur mit Kräuterbutter und Butter Café de Paris, dazu Sour-Cream-Folienkartoffel und Salat

22,60 €

Chivas Regal Pfeffersteak

Rinderlendensteak mit einer Kruste aus zerstoßenem Pfeffer in Whiskey Pfefferrahmsauce, Zwiebelringen, Braterdäpfelküchlein und Salatbouquet

23,80 €

Retro Steak „Irish Blue“

Duo von Rinderlende und Blauschimmelkäse an Sellerie-Chutney und in Butter geschwenktem Spinat und Kräuterreis

24,90 €

Filetsteak „Nicoise“

Zartes Black-Angus-Rinderfilet mit Oliven-Bernaise, mariniertem Grillgemüse und Wasabi-Kartoffelpüree

29,80 €

The Bostoner Surf `n` Turf

Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet mit Salzwassergarnelen, Schmorgemüse, feurigen Kartoffeln und einer kräftigen Rotweinsauce

34,90 €

Rogers Duck Barbarie Ente

Rosa gebratene Wild-Barbarie-Entenbrust aus Argentinien in Rosmarinjus mit feinstem Zuckerbohngemüse, Speck-Butterreis und Kräuterbutter

24,40 €

Alle Steaks servieren wir mit einem Bruttogewicht von 180 gr.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen Steaks mit 300 gr.
Der Aufpreis für Lende beträgt 9,50 €, für Filet 14,80 €.

Fischgerichte

Salomon Steak „Alaska“

Frisches Seelachsfilet, klassisch gebraten, an Zitronen-Champagner-Schaum, serviert mit Brokkoli-Röschen und Kräuter-Erdäpfel-Ragout

18,90 €

Knuspriger Zander

Zander Royal – kross angebraten, mit raffiniertem Fenchel-Currygemüse und Kartoffel-Chips

17,90 €

Ocean Steak

Seeteufel-Medaillons in der Mandelkruste auf Blattspinat mit Meerrettichsauce, feiner Oliventapenade und Grießstrudel

19,90 €

Cross Over

Grand Café Gemüsepfanne

Intermezzo von frischem Wokgemüse und exotischen Gewürzen, mit Sherry und Pflaumenwein verfeinert, mit Sesamreis serviert

10,90 €

Reisnudeln mit Eierschwammerln

Fusion Cuisine: Österreich meets Asien – mit Jungzwiebeln, Mirin-Reiswein, Sojasauce und Balsamicoreduktion

12,50 €

Frische Ravioli Quattro Formaggi mit Pinienbutter

Die Vielfalt der Käse als Fülle raffinierter Ravioli. mit Pinienbutter überzogen und hausgemachtem Ratatouille-Gemüse

12,90 €

Spanferkelbraten

Bratl nach Münchner Art. Mit frischem Krautsalat und Knödel in einer delikaten Kümmel-Dunkelbier-Sauce

16,80 €

Phi Phi Island Thai Curry

In Zitronengras mariniertes Hähnchenbrustfleisch mit Kokosmilch, Chardonnay, Ingwer und Reis

14,20 €

Chicken Nell Gwyn

Hähnchenbrustfilet auf frisch gebratenem Gemüse, in einer Süß-Sauer-Mango-Sauce, dazu Reis

16,90 €

Dan Dan Yakisoba

Wahlweise Rindfleischstreifen oder Hähnchenbrust mit gebratenen japanischen Buchweizennudeln und Gemüsevariation aus dem Wok

15,80 €

13,80 €

South Haven Goreng

Feine Rinderlendenstreifen mit angebratenem Marktgemüse aus dem Wok, mit Zitronengras, Koriander und Chardonnay verfeinert, dazu Reis

17,20 €

Dschungel Seafood Curry mit Whiskey Sauce

Curry von Edelfischen und Krustentieren, dazu Gemüse-Julienne und Bambussprossen, in Whiskey-Curry-Sauce serviert mit Reis

18,60 €

**Moccar Pompidou
Gourmet Fondue
Ab 2 Personen**

Preis pro Person

Gemüse Fondue

Zum Garen in Brühe oder in Öl im Ausbackteig, dazu bunte Gemüseauswahl: Mais, Champignons, Avocado und Tofu. Dazu reichen wir Wurzelbrot.

17,80 €

Klassisches Fondue Chinoise à Discretion

200 g Fleischfilets von Rind, Schwein, Lamm und Poularde. Auf Wunsch mariniert in einer Ingwer-Limettensauce. Als Beilage reichen wir gebackene Zwiebelringe, gebratenen Reis, Mixed Pickles, Ananas und Mango, Perlzwiebeln und saure Gurken.

23,90 €

Edles Nori Fischfondue

200 g Tilapiafilet, Lachsfilet, Garnelen und Fisch des Tages, dazu Spinatbällchen, kleine Kartoffeln und frisches Wurzelgemüse.

24,50 €

Texanian Fondue (auf Wunsch mariniert)

200 g Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet in filetierten Würfeln. Ofenkartoffel, Mais und Champignons sowie marinierte Bohnen werden als Beilage serviert.

26,50 €

Franz Ferdinands Wilderer Fondue (auf Wunsch mariniert)

200 g Wildschwein und Reh, Entenbrust und Ochsenfilet, Gemüseauswahl, Boullionkartoffel, Champignons, Mais, Kastanien.

29,00 €

Fondue Extras

Rinderfilet (50 g)	4,80 €	Rinderlendensteak (50 g)	3,80 €
Schweinefilet (50 g)	2,50 €	Hähnchenbrustfilet (50 g)	2,20 €
Fisch (50 g)	2,80 €	Riesengarnelen (50 g)	4,20 €

Extra Dip 2,00 €

Saucen zur Auswahl

Pro Gast 3 Saucen:

Sour Cream, Chili-Sojasauce, Sauce hollandaise, Mangochutney, BBQ-Sauce, Ajoli, Sauce Tartare, Wildpreiselbeere, Apfelmeerrettich-, Avocado-, Cumberland-, Curry-, Cocktail- und Senfsauce.

Sushi

Sushi Inside Out (jeweils 8 Stück pro Sorte)

Californiarolle Avocado, Surimi und Sesam	6,00 €
Alaskarolle Lachs, Avocado und Sesam	6,50 €
Bostonrolle Thunfisch, Avocado und Sesam	7,60 €
Tempurarolle Gebratene Garnelen im Tempurateig	7,60 €
Tororolle gebratene Entenbrust, Sesam, Gurke, Mayonnaise	7,60 €
Rainbow Surimi, Avocado, Lachs, Thunfisch	7,60 €
Hot Spicy Tuna gehackter Thunfisch, Peperoni, Chili, Dressing	7,60 €
Mangorolle Philadelphia, Rucola, Mango und Sesam	6,50 €
Philadelphiarolle Lachs, Philadelphia, Avocado, Sesam	6,80 €
Horenso Spinat und Sesam	4,80 €
Futorolle Gurke, Rettich, Avocado und Surimi	6,50 €
Torirolle gebratenes Hähnchen, Gurke und Mayonnaise	6,50 €

Maki Sushi (jeweils 6 Stück pro Sorte)

Kappa Gurke	3,80 €
Shinko Rettich	4,20 €
Avocado Avocado	4,50 €
Kürbis Kürbis	4,20 €
Sake Lachs	5,50 €
Tekka Thunfisch	6,20 €

Nigiri Sushi (jeweils 2 Stück pro Sorte)

Sake Lachs	6,00 €
Shiromi Weißfisch	6,00 €
Tekka Thunfisch	7,00 €
Hotate Jakobsmuschel	7,20 €
Ebi Garnele	6,00 €
Unagi gegrillter Flusssaal	7,20 €

Dessert

Nougatino

Walnusseis mit Espresso überzogen

4,50 €

Nougatino Royal

Walnusseis mit Baileys und Espresso überzogen

5,50 €

Schwarze Witwe

Hausgemachtes lauwarmes Schokoladen-Nusstörtchen mit Vanilleeis und Eierlikör-Sahne

6,40 €

Mango-Cannelloni

mit Schokocreame-Füllung und Fruchtspiegel

6,20 €

Mousse au Chocolate

Schokoladencreme mit frischer Minze und Früchten der Saison

6,90 €

Aurelias Kaiserschmarrn

Luftig und locker geschlagener Kaiserschmarrn mit Puderzucker serviert, dazu Apfelmus und Mandeln

7,80 €

Tante Rates Aprikosen-Rahmstrudel

Lauwarm mit Vanillesauce oder Vanilleeis

7,20 €

Käse

Exotisch raffinierte Käse-Platte

Unsere Käse-Platte belegen wir mit verschiedenem Käse, sortiert nach Geschmack, Länderherkunft und Reife. Selbstverständlich reichen wir Ihnen ausreichend Brot und Butter dazu.

- klein 9,90 €
- mittel 19,90 €
- groß 39,90 €

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,2l	2,70 €
Tafelwasser	0,4l	2,60 €
Mineralwasser Apolinaris oder Adelholzener	0,25l	2,70 €
Mit Kohlensäure versetzt oder stilles Wasser	0,75l	6,80 €
Saftschorle		
Apfel, Orange, Kirsche, Rhabarber, Traube, etc.	0,4l	3,20 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	3,00 €
Red Bull, Red Bull Sugar Free	0,25l	3,80 €
Kombucha von „Carpe Diem“	0,2l	3,60 €
Fruchtsäfte von Wolfra		
Orange, Grapefruit, Multivitamin, Apfel, Kirsche, Tomate, Mango, Cranberry, roter Traubensaft, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja	0,2l	3,00 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	5,20 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee		2,50 €
Espresso mit Moccar Premium Espressobohnen		1,90 €
Espresso Doppio mit Moccar Premium Espressobohnen		3,40 €
Espresso Macchiato mit Moccar Premium Espressobohnen		2,30 €
Capuccino mit Moccar Premium Espressobohnen		2,80 €
Milchkaffee, Latte Macchiato mit Moccar Premium Espressobohnen		3,60 €
Heiße Schokolade, Xocao Trinkschokolade		3,20 €
Glas kalte oder warme Milch		1,90 €
Frisch aufgebrühter Tee		
Earl Grey, Darjeeling, Früchtetee, Pfefferminz, grüner Tee, Jasmin tee		3,90 €

Biere vom Fass

Jahrhundert-Bier von Ayinger	0,3l	2,80 €
Helles mit 12.8% Stammwürze, alc. 5,5%	0,5l	3,70 €
Weißbier von Ayinger	0,3l	2,90 €
Bräu-Weiße mit 11,8% Stammwürze, alc 4.8%	0,5l	3,80 €

Flaschenbiere

Weißbier leicht, Stammwürze 12.8%, alc. 3.2%	0,3l	3,80 €
Kellerbier von Ayinger	0,3l	2,90 €
Liebhard´s Kellerbier mit 11.8% Stammwürze, alc. 3.2%	0,5l	3,80 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,80 €
König Pilsener von „Warsteiner“	0,5l	2,90 €
Altbayrisches Dunkel dunkles Exportbier	0,5l	3,80 €
Corona Maisbier aus Mexico	0,33l	3,80 €
Asahi Pilsner aus dem fernen Osten, mild	0,33l	3,80 €
Becks Gold Pils	0,33l	3,40 €

Prosecco und Champagner

Glas Prosecco „MASCHIO“	0,1l	3,90 €
Kir Pompidou Prosecco mit einer Hibiskusblüte	0,1l	7,50 €
Prosecco „MASCHIO“	0,75l	22,00 €
Champagner Pommery Brut Royal	0,75l	75,00 €
Champagner Pommery Brut Rose	0,75l	89,00 €
Champagner Pommery Cuvee Louise	0,75l	190,00 €

Cocktails

Rum

Daiquiri Cuba Rum, Zitrone, Zucker	7,60 €
Pineapple Daiquiri Cuba Rum, Zitrone, Ananas, Zucker	7,60 €
Planter`s Punch Jamaica Rum, Zitrone, Orange, Grenadine	7,60 €
Rum Cosmos Jamaica Rum, Lime Juice, Zitrone, Bitter	7,60 €
Pina Colada Cuba Rum, Jamaica Rum, Cocos, Ananas, Sahne	7,60 €
El Presidente Cuba Rum, Vermouth, Zitrone, Grenadine	7,60 €
Mojito Cuba Rum, Limette, Zucker, Minze	8,60 €
Caipriniha Cachaca, Limette, brauner Zucker	7,60 €
Batida do Brazil Cachaca, Ananas, Mango, Sahne	7,60 €

Tequila

Margarita Tequila, Triple Sec, Zitrone	7,60 €
Tequila Sunrise Tequila, Orange, Grenadine, Zitrone	7,60 €
El Diabolo Tequila, Creme de Cassis, Limette, Ginger Ale	7,60 €
Latin Lover Tequila, Cachaca, Lime Juice, Ananas, Zitrone	7,60 €
Yellow Boxer Tequila, Galliano, Zitrone, Orange	7,60 €

Tropical Asian

Mai Tai Cuba Rum, Jamaica Rum, Apricot, Zitrone, Ananas	8,60 €
Singapore Sling Gin, Cherry Brandy, Zitrone, Ananas, Grenadine, Bitter	7,60 €
Manila Sling Gin, Cherry Brandy, Zitrone, Maracuja, Ingwer	7,60 €
Suzi Wong Southern Comfort, Cuba Rum, Banane, Kirsch	7,60 €
Blushing Geisha Sake, Zitrone, Wodka, Ananas	7,60 €
Honolulu Juicer Jamaica Rum, Southern Comfort, Zitrone, Ananas	7,60 €

Cocktails

Aperitifs

Pompidou Aperol, Rhabarber, Ananas	7,90 €
Prosecco Aperol Aperol, Prosecco	4,90 €
Bellini Peach, Prosecco	4,90 €
Veneto Spritz Aperol, Weißwein, Soda	5,30 €
Negroni Gin, Campari, Vermouth	7,60 €
Martini Cocktail Gin, Vermouth	7,60 €
Manhattan Canadian Whiskey, Vermouth, Angostura	7,60 €

Sours

Whiskey Sour Bourbon, Zitrone, Zucker	7,60 €
London Sour Chivas, Zitrone, Zucker	9,60 €
Aperol Sour Aperol, Zitrone, Zucker	7,60 €
Amaretto Sour Amaretto, Zitrone, Zucker	7,60 €
S. C. Sour Southern Comfort, Zitrone, Zucker	7,60 €

Gin

Gin Fizz Gin, Zitrone, Zucker, Soda	7,60 €
Gimlet Gin, Lime Juice, Zitrone	7,60 €
White Lady Gin, Triple Sec, Zitrone	7,60 €

Wodka

Cosmopolitan Wodka, Triple Sec, Limette, Cranberry	7,60 €
Wodka Gimlet Wodka, Lime Juice, Zitrone	7,60 €
Sex on the Beach Wodka, Peach Tree, Zitrone, Ananas, Cranberry	7,60 €
Touch Down Wodka, Apricot Brandy, Zitrone, Maracuja, Grenadine	7,60 €
Caipiroschka Wodka, Limette, Brauner Zucker	7,60 €
Black Russian Wodka, Kahlua	7,60 €

Digestif (je 4 cl)**Kräuterbitter**

Averna / Ramazzotti	5,60 €
Fernet Branca / Menta	5,60 €
Jägermeister	5,60 €
Underberg (2 cl)	3,60 €

Obstler

Marillenschnaps / Williams Birne	5,60 €
Pflaumen-, Kirsch-, Himbeerbrand	5,60 €
Obstler „Lantenshammer“	5,60 €
Calvados	6,80 €

Tresterbrand

Grappa Cellini d´Oro	5,60 €
-----------------------------	--------

Likör

Baileys / Sambuca	5,60 €
Grand Marnier / Malibu	7,60 €
Amaretto Disaronno / Limoncello	5,60 €

Klare Spirituosen

Jubileums Aquavit / Ouzo	5,60 €
Wodka Absolut	5,60 €
Wodka Russian Standart	7,60 €
Wodka Smirnoff Black	7,60 €
Wodka Ketel One	7,60 €
Tequila gold / silber	5,60 €

Cognac**Weinbrände**

Remy Martin	12,80 €
Armagnac	7,60 €
Asbach Uralt / Metaxa	6,80 €

Brandy

Carlos I	7,60 €
-----------------	--------

Sherry

Dry / Medium	5,60 €
---------------------	--------

Gin

Tanqueray 10	7,60 €
Bombay	7,60 €

Rum

Zacapa Solera Gran Reserva 23 J. alt	22,80 €
Diplomatico Reserva Exclusive (Venezuela) 25 J. alt	22,80 €

Bourbon Whisky

Four Roses Kentucky Straight mit Vanille und zartem Karamell	4cl	6,80 €
Jim Beam Black mit subtilen Holznoten	4cl	6,80 €
Johnny Walker Black Lable weich und eher süß, malzig	4cl	9,80 €
Knob Creek Holznote, vollmundig, leicht fruchtig	4cl	7,80 €
Wild Turkey Tabak und Orangennote, leichter Abgang	4cl	7,80 €
Jack Daniel´s leicht rußig und scharf	4cl	7,80 €
Elija Craig eine vorzügliche Nase mit Vanille und zarten Früchten	4cl	7,80 €

Irish Whisky

Canadian Club fruchtig mit Karamellnoten, ein Hauch von Eiche	4cl	9,80 €
Jameson weich und mild, leicht süßlich	4cl	9,80 €
Paddy einer der weichsten irischen Whiskys	4cl	9,80 €
Tullamore sehr reif, komplex, ausgewogen, leichte Honignote	4cl	9,80 €

Scotch Whisky

Ballantines komplex, mit einer Kombination aus Honig und Malz	4cl	9,80 €
J & B sehr weich, sanft fruchtig	4cl	9,80 €
Dimple weich im Geschmack, mit rauchiger Note	4cl	11,80 €
Famous Goose Aroma mit Holznote und Zitrusfrüchte	4cl	7,80 €
Chivas Regal mild und voll, mit einem Hauch von Kräutern	4cl	7,80 €
Cragganmore kräftig und gehaltvoll, malzig-rauchig	4cl	10,20 €
Talisker pfeffrig und kraftvoller Geschmack, malzig-süß, herb	4cl	10,20 €
Highland Park ausgereifte abgerundete rauchige Note	4cl	10,20 €
Macallan im Sherryfass greift, vollmundig und geschmeidig	4cl	10,20 €
Oban zartes Torfaroma mit leichter Frische	4cl	11,20 €
Glen Grant fruchtig und malzig, Mandeln, Gewürz und Nüsse	4cl	9,80 €
Glenfiddich schmeckt fein und weich, leicht fruchtig	4cl	10,20 €
Glenlivet blumiges Aroma, frisch und zart	4cl	9,80 €
Glenmorangie cremig und ausgewogen, fruchtig-blumig	4cl	12,20 €