

APERITIVOS

- GRÜNE OLIVEN Jalapeño-Gurke, Ziegenkäse 8
GEFLÄMMTER AAL Grüner Apfel, Meeresträubchen 7
DAS LOFT QUICHE Speck, Lauch 7
KAVIARDOSE Ossetra Kaviar, Blumenkohl, Sauerrahm 8

TASTE OF LOFT

- VIER GANG MENÜ 89
ausgewählt durch unseren Küchenchef
Weinbegleitung von unserem Sommelier 45

VORSPEISE

- RINDSTATAR & AUSTERN schwarzer Rettich, salzige Kräuter 24
LACHS 48° Avocado, Radieschen, Miso 25
LAUWARME ARTISCHOCKE Burrata, Buchweizen 19
TAGLIATELLE „CARBONARA-STYLE“ Parmesan, Eigelb 24
HUMMER-BISQUE Hummerravioli, Verbene, Karotte 26
PULPO NDJUA Safran, Salzzitrone, Paprika 23

HAUPTGANG

- WINTERKABELJAU Bohne, Birnenessig, Lardo 33
ZANDER Frühlingslauch, Holunder, Joghurt, Mohn 34
JAKOBSMUSCHEL & MIESMUSCHEL Fenchel, Arroz Bomba 36
FREGOLA Piemonteser Haselnüsse, Trevisano, Vogelbeere 22
LAMMRÜCKEN Arganöl, Aubergine, Granatapfel 38
STEIRISCHES HENDL Umeboshi, Spitzkohl, Sellerie 34
BEIRIED Schwarzer Trüffel, Topinambur, Wasserkresse 44

DESSERT

- TOFFEE CRÈME BRÛLÉE Granny Smith, Mascarpone 12
HAFERFLAN Buttermilch, Haselnüsse, Honig 12
ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE Cheesecake, Kirsche 14
SORBET Drei Kugeln à la Chef 8
KÄSE VOM JUMI Früchtebrot, Feigensenf 12

CHEF DE CUISINE ANTON GSCHWENDTNER

INFORMATION ÜBER ALLERGENE UND SPEZIELLE ERNÄHRUNGSANFORDERUNGEN
FALLS SIE EINE LEBENSMITTELALLERGIE HABEN, GEBEN SIE UNS BITTE BESCHIED

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN
COUVERT 5

DAS
loft

VIBRANT
VIEWS & DINING