

Vorspiel

TOPINAMBUR & SCHALOTTEN

Radicchio | Birne | Cashew
10

JAKOBSMUSCHEL-CEVICHE

Fenchel | Physalis | Dill
16

GOR-DoNBURI

Huhn | Sushireis | Pickles
12

ANTONS BEEF TARTAR

Onsenei | flüssige & gezupfte Kräuter | Pitabrot
14

Heiße Tassen

KÜRBIS & INGWER

Ziegenkäse | Mandeln | Chili
6

FISCH-MISO-MINESTRONE

Räucherforelle | Handbauers Grünzeug
6

CONSOMMÉ VOM TAFELSPITZ

„Aller guten Dinge sind 3“
6

Anton's Klassiker der Österreichischen Küche

ERDÖPFI-WUZERL

Stöcklkraut | Rahm | Grünzeug
14

WEISSER WALLER

„IN BRAUNER BUTTER KONFIERT“
Minikartoffel | Wurzelgemüse Sud | Kren
24

GEKOCHTER TAFELSPITZ AUS DEM KUPFERPFANDL

Erdäpfelschmarr'n | Apfel-Semmelkren
Schnittlauchsauce
22

WIENER SCHNITZEL AUS DER BUTTERSCHMALZPFANNE

Petersilerdäpfel oder Reis | Preiselbeeren
19

VORHANG AUF

DER BETTELSTUDENT

PREMIEREN MENÜ

POLNISCHES BLÜTEN-GEMÜSE

Ei | Brösel | Wasserpfeffer
8

„GOLABKI“

Kartoffelstampf | Wirsing | Saft'l
16

STUDENTEN-GRANOLA

Joghurt | Rhabarber | Salzkaramell
8

MENÜ 29

{ Hauptakt }

BODENSCHATZ

Karfiol „für 2“
18

„ACQUERELLO“ RAUNA RISOTTO

Spinat | Buttermilch | Haselnüsse
16

„PULLED BEEF“ RAVIOLO & SPITZPAPRIKA

Ricotta | Macadamia | Senf
20

BARBARIE-ENTENBRUST

Süßkartoffel | Rettich | Tatsoi
26

{ Das Gedeck 2,90 }

Unsere Mitarbeiter informieren
Sie gerne über allergene Produkte
in unseren Gerichten.



Lieber Gast!
Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe aus 5 Produktkategorien wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Nähere Informationen dazu finden Sie in unserem Schaukasten.

Aus dem Josperr

vom Rind

300g RIB EYE ... 35
200g R-FILET ... 35
200g BEIRIED ... 26

Geräucherte Feldware

Nach eigenem belieben:

Whisky Senf | Grünes Öl
Portweinjus | Pfefferjus

Aus dem Wasser

GEGRILLTER SOUS VIDE OKTOPUS

3H | 85 °C
Koriander-Churros | Chicoree | Tomate
24

FELCHEN

Limetten-Curry | Sellerie
Pistazien-Minz-taboulé
24

Süße Zugabe

LINZER TORTE

deconstructed
10

CAFÉ BRÛLÉE

Gewürzkruste | Schwarze Johannisbeere
Buchweizen Granola
10

VALRHONA GUANAJA

Kokos | Erdnuss | Passionsfrucht
10

MATCHA-MANGER

Fernet Hunter | Brombeer | Sesamcracker
10

Oder doch Käse?

TÊTE DE MOINE

Apfel | Sanddorn | Schwarze Nuss
10



prelude

JERUSALEM ARTICHOKEs & SHALLOTS

red endive | pear | cashew
10

SCALLOP-CEVICHE

fennel | physalis | dill
16

GOR-DoNBURI

chicken | sushi-rice | pickles
12

BEEF TARTAR

onsen egg | juicy & plucked herbs | pita bread
14

Hot cups

PUMPKIN & GINGER

goat cheese | almonds | chili
6

FISH-MISO-MINESTRONE

smoked trout | Handlbauers green vegetables
6

CONSOmmÉ WITH PRIME BOILED BEEF

“all good things come in threes”
6

Anton’s classics
from the Austrian cuisine

POTATO NOODLES

cabbage | cream | green vegetables
14

WHITE CATFISH

“CONFITED IN BROWN BUTTER”

mini potatoes | root vegetable brew | horseradish
24

PRIME BOILED BEEF
SERVED IN A COPPER PAN

roasted potatoes | apple-horseradish
chive sauce
22

WIENER SCHNITZEL
FRIED IN A BUTTER PAN

parsley potatoes or rice | cranberries
19

CURTAIN - UP

DER BETTELSTUDENT

PREMIERE MENU

POLISH FLOWER VEGETABLE

egg | crumbs | water pepper
8

„GOLABKI“

mashed potatoes | savoy cabbage | sauce
16

STUDENT-GRANOLA

yoghurt | rhubarb | salty caramel
8

MENU 29

{ main act }

BODENSCHATZ

cauliflower “for 2”
18

“ACQUERELLO” RED BEET RISOTTO

spinach | buttermilk | hazelnut
16

“PULLED BEEF” RAVIOLI & POINTED PEPPER

ricotta | macadamia | mustard
20

BARBARY DUCK-BREAST

sweet potatoes | radish | tatsoi
26



Dear Guest!
For the fresh food preparation and the use of local raw materials in 5 categories we were awarded with the AMA Gastro Seal. Further information can be found in our showcase.

from the josper & grill

cuts of beef

300g RIB EYE ... 35
200g R-FILET ... 35
200g BEIRIED ... 26

smoked vegetables

choose from

whisky mustard | green oil
port wine sauce | pepper sauce

river & sea

GRILLED SOUS VIDE OCTOPUS

3H | 85 °C
cilantro-churros | chicory | tomato
24

WHITEFISH

lime-curry | celery | pistachio-mint-taboulé
24

sweet encore

LINZER TART

deconstructed
10

CAFÉ BRÛLÉE

spice crust | black currant | buckwheat granola
10

VALRHONA GUANAJA

cocos | peanut | passion fruit
10

MATCHA MANGER

fernet hunter | blackberry | sesame cracker
10

or maybe cheese?

TÊTE DE MOINE

apple | seabuckthorn | black nut
10

{ the cover 2,90 }

Our service staff may inform you for products that can cause allergies.