Kalte Vorspeisen

THUNFISCH CARPACCIO
Gelbflossen Thunfisch Carpaccio
Pilze | Schwarzer Knoblauch
Dashi-Vinaigrette 27

GARNELEN CEVICHE
Rosa Garnelen Ceviche | Avocado
Jalapeño-Kokosnuss
Leche de Tigre 25

RINDERTATAR
Rindertatar | Wasabi-Aioli
Knusprige Glasnudeln 31

LACHS SASHIMI
Leicht gebeiztes Lachs Sashimi
Kren | Crème Fraîche | Frisée
Schwarzbrotcroutons 29

MÂCHE SALAD ٧
Vogerlsalat | Rote Rübe
Karamellisierter Ziegenkäse
Feigen | Trüffelvinaigrette 21

Feine Auswahl

ATELIER 7 TOWER
Variation kalter Vorspeisen aus dem Atelier 7
Austern | Garnele | Rind | Lachs | Thunfisch
für 2 Personen
125

KLASSISCHE AUSTERN
Variation von 6 Austern
Sauce Mignonette | Ponzu | Zitrone
Stück | 6 Stück
8 | 44

IMPERIAL KAVIAR
Imperial Kaviar Selektion | Blinis
Traditionelle Beilagen
30g
125

Warme Vorspeisen

JAKOBSMUSCHEL
Gebratene Jakobsmuscheln
Pastinakenpüree | Rotweinbutter 35

CALAMARI "CESAR"
Knusprige Kalamari
Gegrillte Salatherzen
Cesar-Hollandaise 27

BOUILLABAISSE
Atelier 7 Bouillabaisse
Baguette | Sauce Rouille 28

GÄNSELEBER
Gebratene Gänseleber
Mandelbrioche | Himbeeren
Balsamico-Vinaigrette 41

KRABBE
Krabbenkuchen | Zitrus-Spinat
Old Bay-Remoulade 34

MEERESFRÜCHTE-RIGATONI
Cremige Safran Rigatoni
Garnelen | Muscheln
Cherrytomaten 29

RISOTTO V
Trüffel-Mais-Risotto
Belper Knolle 27

Atelier 7 Rossini

Gebratenes Rinderfilet | Gänseleber | Brioche | Spinat | Sauce Perigourdine

76

BEILAGEN

Pommes Frites oder Trüffelpommes	8 | 12
Erdäpfelpüree	8
Kleiner Salat	8
Gemischtes Gemüse	8

Aus dem Meer

WOLFSBARSCH
Knuspriger Wolfsbarsch
Fenchel | Orange
Safran 46

ZANDER
Gebratener Zander
Rotweinlinsen | Polenta
Liebstöckljus 39

SEETEUFEL
Gebratener Seeteufel
Karfiol | Cremige Gerste
Soja-Butter 46

SEESAIBLING
Gebratener Seesaibling
Butternusskürbis-Erdäpfel
Stampf | Kürbiskernjoghurt 33

Vom Land

LAMM
Gebratene Lammkoteletts
Merguez-Risotto
Eingelegte Melanzani
Schwarzer Knoblauchjus 44

SHORT RIB
Geschmortes Short Rib
Selleriepüree | Pilze
Thymian-Balsamico-Jus 39

Aus dem Garten

TOPINAMBUR V
Geschmorte Topinambur
Topinambur-Püree | Pilze
Chimichurri 29

TOMATENTARTE V
Tomatenconfit
Blätterteig | Burratina
Pinienkernhonig 28

ALLERGENINFORMATIONEN

V Vegetarisch V Vegan V (V) Vegan auf Anfrage

Bei Ernährungswünschen oder Allergenen beraten wir Sie gerne persönlich.
Wir beziehen Fisch, Fleisch und Eier aus nachhaltiger, verantwortungsvoller Produktion.
Es fällt ein Gedeckpreis in Höhe von EUR 5 an, inklusive hausgefiltertem Wasser. Alle Preise sind in Euro und enthalten alle anwendbaren Steuern.

Desserts & Digestifs

KAISERSCHMARRN SOUFFLEE ⅄
FÜR ZWEI
Kaiserschmarrn Soufflee
Rum-Rosinen Eiscreme
Zwetschgenröster
30 Min. Zubereitungszeit
34

BRANDTEIGKRAPFERL ⅄
Choux mit Schokolade & Kaffee
Dunkle Schokoladenganache
Kaffee aus Guatemala
Gepuffter Buchweizen
16

EISCREME & SORBET ⅄ (V)
Vanille | Schokolade | Salzkaramell
Pistazie | Mango | Erdbeere
Kalamansi
7

FEINE KÄSEPLATTE ⅄
Käseauswahl
21

Signature Pastry Trolley

PASTRIES ⅄
Tägliche Auswahl an Törtchen
15

KAFFEE

Espresso | Ristretto | Americano	4.5
Doppelter Espresso | Espresso Macchiato	5.5
Cappuccino | Latte Macchiato | Flat White	6.5

TEE

Assam | Earl Grey | Nana Minze | Rooibos Jasmin | Berry Kiss | Kamille	7.5

DIGESTIFS

Amaro Manhattan	16
Beerenauslese Kracher 0.1l	10

Spritz-Kollektion

Apérol Spritz	12
Campari Spritz	12
Yuzu Spritz Royal	28
Verjus Spritz 0.0%	11

Weinauswahl

SCHAUMWEIN	**0.1 l | 1.5 l**
Schlumberger Mandarin Oriental Abfüllung "Wiener Blut"	15 | 210
CHAMPAGNER	**0.1 l | 0.75 l**
Roederer Collection 246	25 | 175
Roederer Vintage Rosé '17	35 | 245

WEISSWEIN	**0.125 l | 0.75 l**
Alzinger Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein ´25	10 | 60
Domäne Wachau Riesling Federspiel Trenning DAC ´25	10 | 60
Wieninger Bisamberg Wiener Gemischter Satz '24	11 | 66
Sattlerhof Sauvignon Blanc Gamlitz '24	11 | 65
Domaine Colombier Chablis '24	15 | 90

ROSÉWEIN	**0.125 l | 0.75 l**
Whispering Angel ´24	15 | 90

ROTWEIN	**0.125 l | 0.75 l**
Bründlmayer Pinot Noir '22	15 | 90
Gesellmann Rarität Opus Eximium Bio ´15	16 | 96
Tenuta San Guido "Le Difese" ´23	19 | 115
Vincent Durueuil-Janthial Bourgogne Rouge '23	27 | 162