

Kalte Vorspeisen

SAIBLING

Saibling & Avocado Ceviche
Eingelegte Lotuswurzel
Passionsfrucht Leche de Tigre 30

CHICORÉE V (V)

Chicorée-Spargel-Salat
Orange | Walnuss
Stracciatella-Käse 24

HAMACHI

Hamachi Sashimi
Mini-Paprika | Sesam-Algen-
Vinaigrette | Nori-Chips 29

GARNELE

Garnelencocktail
Marie Rose Espuma
Croutons 24

KALB

Kimchi-Kalbstatar
Süßkartoffel | Salatherzen
Miso-Mayonnaise 31

Zum Teilen

ATELIER 7 TOWER

Variation kalter Vorspeisen aus dem Atelier 7
Austern | Garnele | Kalb | Hamachi | Saibling
für 2 Personen 125

KLASSISCHE AUSTERN

Variation von 6 Austern
Sauce Mignonette | Ponzu | Zitrone
7 | 42

ATELIER 7 AUSTERN

Variation von 6 Austern
Aguachile | Rahmgurken
8 | 48

Warme Vorspeisen

BOUILLABASSE

Atelier 7 Bouillabaisse
Baguette | Sauce Rouille

26

GARNELE

“Garnelenbitterschnitzel”
Erbsen-Ingwer-Dashi
Safran-Chorizo-Aioli

36

CANNELLONI

Gefüllte Cannelloni
Ziegenkäse | Karotten-Miso-
Püree | Salbeibutter

30

OKTOPUS

Gegrillter Oktopus
Palmenherz | Grüner Papaya-
Salat | Thai Vinaigrette

32

CRAB

Crab Cake | Zitrus-Spinat
Old Bay Remoulade

33

LAMM MANTI

Türkische Manti | Tomate
Geschmortes Lamm
Aubergine | Minzjoghurt

38

Chef's Choice

Unser Küchenchef Thomas Seifried präsentiert ein von ihm kuratiertes
3-Gänge-Menü – bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgang
und einem süßen Finale aus unserem Signature Pastry Trolley.

Nur tischweise bestellbar.

89

Mit passender Weinbegleitung +28

ALLERGEN INFORMATIONEN

✓ Vegetarisch ✓ Vegan ✓ (V) Vegan auf Anfrage

Unser Team steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, um Sie zu individuellen
Ernährungswünschen oder Allergenen persönlich zu beraten.

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.

Aus dem Meer

CALAMARI

Gefüllte Calamari | Blutwurst
Kartoffel-Schnittlauch-Fondue
Geschmorter Fenchel

40

THUNFISCH

Gegrillter Thunfisch
Tomaten-Kapern-Ragout
Pak Choi

46

STEINBUTT

Steinbutt Cordon Bleu
Stampfkartoffeln
Vogersalat | Hollandaise

45

WELS

Gebratener Wels
Alpengarnelen
Tom-Kha-Gai-Ragout

45

Vom Land

RIND

Onglet
Spargel | Fondantkartoffel
Chimichurri

46

Upgrade auf Rinderfilet

+23

MAISHUHN

Marinierte Maishuhnbrust
Bananen-Paella | Koriander
Jamaican Jerk Sauce

38

Aus dem Garten

RISOTTO

Safran Risotto
Portwein-Schalotten | Feigen
Burrata

31

SPARGEL

Gebratener Spargel
Ricotta-Gnocchi | Pistazie
Braune Butter-Emulsion

33

ARTISCHOCKE

Gefüllte Artischocke | Dattel
Tomate | Couscous | Tahini
Purée | Sauce Vierge

28

Zum Abschluss

CRÊPE ATELIER 7 ✓

Karamell | Zitrusfrüchte | Verbena
Braune-Butter-Eiscreme
Orangenlikör

21

EISCREME & SORBET SELEKTION ✓(V)

Vanille | Schokolade | Salzkaramell
Pistazie | Mango | Erdbeere
Kalamansi

7

MOELLEUX AU CHOCOLAT ✓

(15 Minuten Zubereitungszeit)
Schokolade aus Bolivien (88%)
Mangosorbet
Bourbon-Vanille-Chantilly

18

FEINE KÄSEPLATTE ✓

Käseauswahl

21

Signature Pastry Trolley

PASTRIES ✓

Tägliche Auswahl an Törtchen

15

TEEKUCHEN (Until 6 pm) ✓

Tägliche Auswahl an Kuchen

9

KAFFEE

Espresso | Ristretto | Americano

3.5

Doppelter Espresso | Espresso Macchiato

4.5

Cappuccino | Latte Macchiato | Flat White

5.5

TEE

Assam | Earl Grey | Nana Minze | Rooibos

Jasmin | Berry Kiss | Kamille

7.5

DIGESTIVES

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 245 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 '23 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