

Vorspeisen

Spargelsuppe -G, L, O Schnittlauchöl · gegrillter Spargel	9.00	Gebeizte Forelle -D, G, O, M Radieschen, Kren, Crème Fraîche, Forellenkaviar	19.50
Frühlings-Marktsalat (vegan) -H Spargel · Radieschen · Pekannüsse · Erdbeerdressing mit Ziegenkäse -G oder veganem «Feta»	15.00	Sardinen «La Perle des Dieux» Vintage 2019 -D Chicorrée · Relish · Zitrone	21.50
Melanzani Tatar (vegan) -A, N, M, O Kapern · Zwiebel · Kresse · Toast «La Marianne» mit Trüffelcarpaccio	17.80	Vitello & Kohlrabi Tonnato -C, D frittierte Kapern · Chilli · Estragon	19.50
Burrata «Pöhl am Naschmarkt» -G, H, O Paprika-Melanzani Relish · grüner Spargel · Pinienkerne mit Prosciutto	17.50 +8.80	Beef Tatar -A, C, G, M, O Kapern · Zwiebel · Kresse · Toast «La Marianne» mit Trüffelcarpaccio & Trüffelmayo	22.50 +10.50
	19.50		
	+5.50		

Hauptspeisen

Spinat-Ricotta Gnudi -A, C, G, H, L Erbsen · Minze · Pecorino · Pinienkerne	23.50	Schinkenfleckerl -A, C, G, L überbacken · grüner Salat mit Trüffelcarpaccio	18.90 +7.70
Portobello Steak (vegan) -A, F, N Misosauce · Schwarzer Knoblauch · Frühlingsgemüse	24.00	Cocoa Fried Chicken -A, C, F, N Gurken-Avocado Salat · Chilli · Sesam	26.50
Spargel Risotto (vegan möglich) -G, L Grana · Wildkräuter · Schnittlauchöl mit gegrillten Garnelen -B	22.50 +12.00	Filetspitzen -A, C, G, L Waldpilze · Zwiebel · Rösti · Cognac- Pfeffersauce	33.00
Calamari & Oktopus vom Grill -R, G Smoky Chimichurri · Erdäpfel Püree	29.50	Geschmorte Lammstelze -G weiße Bohnencreme · Frühlingsgemüse · Rosmarinjus	35.00
Kabeljau Filet -D, G, H Erbsenpüree · Minze · Mandelsauce	33.00	Wiener Schnitzel -A, C, G, L, M, O aus der Steakhüfte vom Kalb · in Butterschmalz aus der Pfanne gebacken · Erdäpfelsalat · Preiselbeeren · Zitrone	35.50

Steaks

Filetsteak «Classic Nature» 250g -kA	43.00	Miyazaki Wagyu A5 Filet, Japan 130-150 g nach Wahl · € 0,97 pro g
«Schoko Chili» · Erdäpfelpüree -G, O	+7.70	Babykarotten · Apfel-Selleriepüree
«Café de Paris» · Grillgemüse & Fries -G, O	+8.80	& Fleur de Sel



Beilagen

Rosmarin Fries - Meersalz · Grana -G	6.80 / 9.80	Marktsalat Grillgemüse -H	8.80
Truffled Fries - Trüffelmayo · Trüffelcarpaccio -C	8.80 / 12.80	Blattsalat Gemischter Salat -kA Erdäpfelsalat -L, M, O	7.80
Knoblauch Toast -A, G Grüner Salat -kA	5.80	Pfeffer- Bordeaux- Schoko Chili Sauce -G, L, O	4.20
Bratkartoffel -kA Rösti -A, C Pürees -G	7.50	Trüffelmayo -C	5.70

Desserts

Schoko Mousse -C, G, H dunkle & weiße Schokolade · Mandeln · Himbeer Sauce	10.00	Rhabarber Fool -A, G Vanille-Marcarpone · Butter Streusel · Rhabarber Kompott	10.50
Erdbeer-Nougat Knödel -A, C, G Erdbeer & Nougat Sauce	13.50	Schoko Lavakuchen -A, C, G dunkle Schokolade · Passionsfrucht · Vanillesauce	14.50

Käsevariation «Pöhl am Naschmarkt» -G, M, O € 21.00

Starters

Asparagus Soup ^{-G,L,O} chives oil · grilled asparagus	9.00	Cured Trout ^{-D,G,M} radish, horseradish, crème fraîche, trout caviar	19.50
Spring Market Salad (vegan) ^{-H} asparagus · radish · pecans · strawberry dressing with goat cheese ^{-G} or vegan feta	15.00	Sardines «La Perle des Dieux» Vintage 2019 ^{-D} chicorrée · relish · lemon	21.50
Eggplant Tatar (vegan) ^{-A,N,M,O} capers · onion · cress · sourdough toast with truffle carpaccio	17.80	Vitello & Kohlrabi Tonnato ^{-C,D} fried capers · chili · tarragon	19.50
Burrata «Pöhl am Naschmarkt» ^{-G,H,O} pepper & eggplant relish · green asparagus · pine nuts with prosciutto	17.50	Beef Tatar ^{-A,C,G,M,O} capers · onion · cress · sourdough toast with truffle carpaccio & truffle mayo	22.50 +10.50
	+5.50		

Mains

Spinach-Ricotta Gnudi ^{-A,C,G,H,L} peas · mint · pecorino · pine nuts	23.50	Schinkenfleckerl ^{-A,C,G,L} ham pasta gratin · green salad with truffle carpaccio	18.90 +7.70
Portobello Steak (vegan) ^{-A,F,N} miso & black garlic sauce · spring veggies	24.00	Cocoa Fried Chicken ^{-A,F,C,N} avocado-cucumber salad · chili · sesame	26.50
Asparagus Risotto (vegan option) ^{-G,L} parmesan cheese · wild herbs · chives oil with grilled prawns ^{-B}	22.50	Beef Filet Tips ^{-A,C,G,L} forest mushrooms · onions · rösti · cognac pepper sauce	33.00
Grilled Calamari & Octopus ^{-R,G} smoky chimichurri · mashed potatoes	+12.00	Braised Lamb Shank ^{-G} white bean cream · spring vegetables · rosemary jus	29.50 35.00
Cod Fillet ^{-D,G,H} pea purée · mint · almond sauce	29.50	Wiener Schnitzel ^{-A,C,G,L,M,O} from veal top sirloin · pan-fried in clarified butter potato salad · lingonberries · lemon	33.00 35.50

Steaks

Beef Tenderloin «Classic Nature» 250g ^{-nla} «Schoko Chili Steak» · mashed potatoes ^{-G,O} «Café de Paris» · grilled vegetables & fries ^{-G,O}	43.00	Miyazaki Wagyu A5 Tenderloin, Japan 130-150 g to choose · € 0,97 per g baby carrots · apple celeriac purée & fleur de sel	43.00 +7.70 +8.80
---	-------	--	-------------------------



Sides

rosemary fries - sea salt · grana ^{-G}	6.80 / 9.80	market salad grilled veggies ^{-H}	8.80
truffled fries - truffle carpaccio · truffle mayo ^{-C}	8.80 / 12.80	leaf salad mixed salad ^{-nla} potato salad ^{-L,M,O}	7.80
garlic toast ^{-A,G} green salad ^{-nla}	5.80	pepper bordeaux chocolate chili sauce ^{-G,L,O}	4.20
fried potatoes ^{-kA} rösti ^{-A,C} purées ^{-G}	7.50	truffle mayo ^{-C}	5.70

Desserts

Chocolate Mousse ^{-C,G,H} dark & white chocolate · almonds · raspberry sauce	10.00	Rhubarb Fool ^{-A,G} vanilla mascarpone · butter crumble · rhubarb	10.50
Strawberry Nougat Dumplings ^{-A,C,G} strawberry & nougat sauce	13.50	Lava Cake ^{-A,C,G} dark chocolate · passionfruit · vanilla sauce	14.50

Cheese Selection «Pöhl am Naschmarkt» ^{-G,M,O} € 21.00