

SO/ Welcome im Das LOFT!

SUNDAY UNPLUGGED BRUNCH

FLÜSSIGES UNLIMITED

LAURENT PERRIER LA CUVEÉ BRUT
GOBER UND FREINBICHLER, HORITSCHON, GEMISCHTER SATZ 2019
GOBER UND FREINBICHLER, HORITSCHON, HAUSMARKE ROT 2019
KALTENHAUSENER BIER VOM FASS
VÖSLAUER MINERAL
ILLY KAFFEE

ERSTE RUNDE

LETS GET READY TO RUMBLE

FOCCACIA, MOLKE, OLIVEN, OSSO BUCCO SCHINKEN,
ANTON'S BERGKÄSE AUS DEN WIENER KELLERN, SCHAUMIGE ALM - BUTTER AG

PERLENTAUCHER

FINE DE CLAIRE AUSTER MIT SPICY GURKEN VINAIGRETTE MIT PALMZUCKER, CHILI UND
KORIANDER_R

TAN TAN

SALATHERZEN MIT BOLOGNESE VOM DUROCSCHWEIN, JUNGZWIEBEL UND
REISESSIGMAYONNAISE_{FMO}

PÉTANQUE

ÖSTERREIS BÄLLCHEN ARANCINI MIT TOMATENSALSA AG

ZWEITE RUNDE

DER BULLE VON TÖLZ

RINDER RIPPE MIT HEURIGEN ERDÄPFEL, TRÜFFELJUS UND SAISONALEM TRÜFFEL G O A

STEIRISCHER PANTHER

STEIRISCHE „WHITE PANTHER“ GARNELEN, YUZU BEURRE BLANC UND REISCHIPS G O B

COME ON BERT

WARMER CAMEMBERT DI LATTE MIT HAUSGEMACHTEN ROSMARIN - BROSTANGEN G A

K.O. RUNDE

WIENER FEIGE

PORTWEINFEIGE UMHÜLLT MIT VANILLE - RAHMMOUSSE UND KARAMELLISIERTEM
BLÄTTERTEIG A C G H

OMA FAUMAS PALATSCHINKEN

GEBACKENE TOPFENPALATSCHINKEN MIT SAUERKIRSCHEN A C G

JENGA

ZITRONEN SABLE BRETON MIT DUNKLER MILCHSCHOKOLADENGANACHE UND
EINGELEGTEN HIMBEEREN A C G H

€ 99 PRO PERSON

A GLUTEN, B KRUSTENTIER, C EI, D FISCH, F ERDNÜSSE, G SOJABOHNEN, H MILCH, I NÜSSE, J SELLERIE, K SENF,
L SESAM, M SULPHUR DIOXIDE, N LUPINE, O WEICHTIERE