

dstrikt

VORNEWEG

dstrikt Beef Tatar Pane Carasau Orange Senf Fenchel ^(A,C,M)	25
Bone Marrow and Langostino Kaisergranat Tatar Jospers-gegrilltes Knochenmark Calvisius Caviar ^(B,D)	45
Rindercarpaccio vom Jospers Pilze Belper Knolle ^(G)	29
Pfirsich-Roast Beef Roast Beef vom Jospers Pfirsich-Balsamico Dressing	26
Caesar Salad Gebackenes Freiland Hendl Parmesan Croûtons ^(A,C,D,F,G,M,O)	22
Gelbschwanzmakrelen Tatar Dashi-Gel Norischaum Sesam Umeboshi ^(D,F,N)	28
Gebratene Jacobsmuschel Fischvelouté Queller pochierter Lauch ^(R,D)	26
Gegrillter Oktopus Kartoffel Austeremulsion Vichyssoise Myoga ^(R,D,G)	26
Gazpacho Gambas ^(B,F)	24
Dstrikt Sommersalat Gemischter Salat Mozzarella Tomaten Gurke Taralli Apfel ^(A,G)	22

FLEISCH AUS DEM JOSPER

Wagyu Strip Loin Japan, A5 ab 200g	pro 100g	80
Wagyu Rib Eye Japan, A5 ab 300g	pro 100g	80
Wagyu Beef Filet Japan, A5 ab 200g	pro 100g	125
» DIE PERFEKTE KOMBINATION		
Sake Kobe Special Junmai, Fukuju	0,1l	22,5
The Yamazaki Single Malt, Japanese Whisky 12y	4cl	42
The Yamazaki Single Malt, Japanese Whisky 18y	4cl	160

Rinderfilet Österreich	200g 300g	50 75
Chateaubriand Österreich	600g	150
Rib Eye Österreich	300g	55
Bio Lammkarree Österreich		55
T Bone Österreich, dry-aged 15-30 Tage Über verfügbare Größen informieren Sie unsere Damen und Herren	pro 100g	16
Tomahawk Österreich, dry-aged 15-30 Tage Über verfügbare Größen informieren Sie unsere Damen und Herren	pro 100g	16
Bisonfilet Kanada ab 200g	pro 100g	35
Stubenküken Italien 600g ^(M, G)		35

SPECIALS

Lamm vom Jospers Pak-Choi Chimichurri ^(G,L)	45
Wiener Trüffelschnitzel am Knochen aus Österreich pochiertes Ei ^(A,C,G,O)	55
Steinbutt Ackerbohnen Grüne Bohnen Erbsen Melone ^(C,F)	40
Seezunge "Müllerin" Zitrone Kapern Butter ^(D,G)	83

dstrikt vegetarisch!

Caramelle Spinat-Ricotta-Füllung Tomatensauce Tomatenconfit ^(C,G)	26
--	-----------

BEILAGEN

Blattsalat Honig-Senf Dressing ^(L,M,O)	8
Pimentos del Padrón ^(G)	8
Gegrilltes Gemüse vom Jospers	10
Gegrillter Wildbrokkoli Anchovie-Vinaigrette ^(D)	10
Pfifferlinge Gesalzener Ricotta Estragon ^(C,G)	8
dstrikt Pommes Parmesan schwarzer Trüffel ^(G)	10
Geröstete Kartoffeln ^(G) Rosmarin	8
Aubergine Ziegenjoghurt Sesam ^(G,N)	8

SAUCEN

Chili Mayonnaise ^(G)	5
dstrikt Ketchup ^(G)	5
Kräuterbutter ^(G)	5
Portweinsauce ^(C)	6
Sc. Béarnaise ^(C,G,M,O)	6
Grüner Pfeffer ^(G,L,M,O)	6
dstrikt BBQ ^(G)	5
dstrikt Chimichurri ^(A)	5

Unser Bestes vom Steakboard!

Lassen Sie sich die täglichen Special Cuts zeigen!

Gedeck ^(A,C,G)	5,5
----------------------------------	------------

Allergene

A - Gluten | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | F - Soja | G - Milch | L - Sellerie | M - Senf | N - Sesam | O - Sulfite

dstrikt

Cheesecake 16

Für 1-2 Personen ^{A,C,E,G,H}

2017 Riesling Auslese Marienburg, Clemens Busch, Mosel 0,11 | 19

Schokoladen-Erdnussblumen 16

Erdnussbiskuit | Zartbitter Schokoladen-Manjari Mousse | Erdnusspraline |
Jivara Valrhona Ganache | Kalamansigel ^{A,C,E,F,G,H}

2017 Marsala Vigna La Miccia Superiore Oro 5 anni DOC, Marco di Bartoli, Pantelleria-Sizilien 0,051 | 11,50

Le Fraisier 16

Vanille-Mandel Biskuit | Vanillemousse | Erdbeerconfit | Weiße Schokolade | Erdbeeren ^{A,C,F,G,H}

2022 Moscato d'Asti DOCG, Vietti, Piemont 0,11 | 10,50

Orientalischer Éclair 16

Brandteig | Pistaziencreme | Himbeerconfit | Weiße Schokolade-Himbeer Ganache | Rosen-Eiscreme ^{A,C,G,H}

2018 Le Mont Moelleux (Chenin Blanc), Huet, Vouvray 0,11 | 20

Pfirsich Melba 16

Pfirsich in Jasmin Tee | Vanille-Eiscreme | Zitronenmadeleine | Pfirsichsirup | Chantilly | Bananen-Tuile ^{A,C,G}

2018 Riesling Spätlese fruchtsüß Zeltinger Sonnenuhr Goldkapsel, Molitor, Mosel 0,11 | 13,50

Tiroler Bergkäse 18

12 Monate gereift

2018 Gewürztraminer Grand Cru Fürstentum, Albert Mann, Elsaß 0,11 | 18

Auch ohne Dessert ein perfekter Abschluss...

Graham's Tawny Port 20 y 0,051 | 15,50

Blend N°12 Red Port-Tonic 14,50

Graham's Blend N°12 Red Port, Fever-Tree Raspberry-Rhubarb, Minze, Früchte