

# dstrikt

## VORNEWEG

**1 Auster David Hervé No.2** <sup>(R)</sup> **7,5**  
Sake IMA Junmai, Imayo Tsukasa 0,1l 22,50

**Calvisius Oscietra Kaviar** **10g | 20g | 30g** **50 | 90 | 130**  
Blinis | Schalotten | Schnittlauch | Ei | Sauerrahm <sup>(C,G)</sup>

» DIE PERFEKTE KOMBINATION

Reisetbauer Axberg Vodka Special Edition 4cl 12  
2022 Chablis 1er Cru Fourchaume, du Colombier 0,1l 17

**Schnecken aus Wiens „Gugumuck“** **25**  
Knoblauch-Petersilienbutter | Grissini | Austernblattschaum <sup>(A,G)</sup>

**dstrikt Beef Tatar** **25**  
Brioche | Haselnüsse | Radicchio <sup>(A,C,F,G,H,M)</sup>

**Rindercarpaccio vom Jospser** **29**  
Pilze | Belper Knolle <sup>(G)</sup>

**Spanferkel** **26**  
Zwiebeln | Speckmarmelade | Senfsamen |  
Marillen „Gastrique“ | Mangold <sup>(M,O,P)</sup>

**Kalbszunge** **26**  
Wirsing | Karotten | Paprika-Erdnussauce <sup>(E,F,G)</sup>

**Red Shrimp & Bone Marrow** **45**  
Tatar | Jospser-gegrilltes Knochenmark | Calvisius Caviar <sup>(B,D)</sup>

**Wolfsbarsch Ceviche** **28**  
Mandarine | Myoga | Australische Fingerlimette | Bisque <sup>(B,D,L)</sup>

**Gegrillter Oktopus** **26**  
Zwiebeln | Endivie | geräucherte Kartoffel | geröstete Zitrone <sup>(R,D,G)</sup>

**Caesar Salad** **22**  
Gebackenes Freiland Hendl | Parmesan | Croûtons <sup>(A,C,D,F,G,M,O)</sup>

**Kürbiscremesuppe** **22**  
Pilze | Blauschimmelkäse <sup>(G)</sup>

**dstrikt Salat** **22**  
Gemischte Salatblätter | getrocknete Tomaten |  
Pekannüsse | Feigenmarmelade | Ziegenkäse <sup>(A,G)</sup>

**Rote Beete Carpaccio** <sup>(V)</sup> **24**  
Rote Beete vom Jospser | Johannisbeere | Brombeere

## HAUPTSPEISEN

**Wagyu Strip Loin** **per 100g** **80**  
Japan, A5 ab 200g

**Wagyu Rib Eye** **per 100g** **80**  
Japan, A5 ab 300g

**Wagyu Beef Filet** **per 100g** **125**  
Japan, A5 ab 200g

» DIE PERFEKTE KOMBINATION

Sake Kobe Special Junmai, Fukuju 0,1l 22,5  
The Yamazaki Single Malt 12y|18y 4cl 42 | 160

» EXTRAS

**Königskrabbe** **Marktpreis**

**Foie gras** **80g** **25**

**Unser Bestes vom Steakboard!**  
Lassen Sie sich die täglichen Special Cuts zeigen!

**Bisonfilet** **pro 100g** **35**  
Kanada ab 200g

**Stubenküken** **35**  
Italien 600g <sup>(M,G)</sup>

**Taube** **45**  
Quitte | Artischocke | Wacholderbeerenjus <sup>(G,P)</sup>

**Wiener Trüffelschnitzel am Knochen** **55**  
aus Österreich | pochiertes Ei <sup>(A,C,G,O)</sup>

**Makrele** **40**  
Baby-Römersalat | Guanciale | Pastinake <sup>(G)</sup>  
Mit Sorgfalt aus nachhaltiger Fischerei bezogen

**Seezunge „Müllerin“** **83**  
Zitrone | Kapern | Butter <sup>(D,G)</sup>

**dstrikt vegetarisch!**  
**Tortello** **26**

Gefüllt mit Maroni | schwarzem Knoblauch |  
Stängelkohl | Orangen-Sherry-Sauce <sup>(C,O)</sup>

## BEILAGEN & SAUCEN

**Blattsalat** **8**  
Honig-Senf Dressing <sup>(L,M,O)</sup>

**Pimentos del Padrón** <sup>(V)</sup> **8**

**Jospser-Artischocke** **10**

**Gegrillter Wildbrokkoli** **10**  
Anchovie-Vinaigrette <sup>(A,D)</sup>

**Wiener Schwammerl** **8**  
Gesalzener Ricotta | Estragon <sup>(C,G)</sup>

**dstrikt Pommes** **10**  
Parmesan | schwarzer Trüffel <sup>(G)</sup>

**Kartoffelpüree** <sup>(G)</sup> **8**

**Knochenmark** **5**

Unsere Damen und Herren freuen sich darauf, Ihnen individuell auf Ihren Geschmack abgestimmte, vegane Gerichte zuzubereiten!

**Chili Mayonnaise** <sup>(G)</sup> **5**

**Blauschimmelkäsesauce** <sup>(G)</sup> **5**

**Kräuterbutter** <sup>(G)</sup> **5**

**Portweinsauce** <sup>(C)</sup> **6**

**Sc. Béarnaise** <sup>(C,G,M,O)</sup> **6**

**Grüner Pfeffer** <sup>(G,L,M,O)</sup> **6**

**dstrikt BBQ** <sup>(G)</sup> **5**

**dstrikt Chimichurri** <sup>(A)</sup> **5**

**Gedeck** <sup>(A,C,G)</sup> **5,5**

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Ust.

Allergene

A - Gluten | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Erdnüsse  
F - Soja | G - Milch | H - Nüsse | L - Sellerie | M - Senf |  
N - Sesam | O - Süßholzwurzel | P - Lupinen | R - Weichtiere | <sup>(V)</sup> - vegan

**dstrikt**