

#YESTOALL SHARING IS CARING

TIGERGARNELE ○

+ BRICKKROKANT + FENCHEL + BASILIKUM + ROSA GRAPEFRUIT + PIMENT D'ESPELETTE

Kross gebackene Riesengarnele trifft auf knackigen Fenchel, Grapefruit und leichte Chilicreme. Frisch & sensationell!

TATAKI

VOM MASTOCHSEN + MOLE MADRE + KOHLRABI + SPINAT + CASHEWKERNE + BERGPARMESAN

Feines Filet, außen scharf angebraten & innen saftig. Wie Carpaccio, nur viel besser!

GATEAU PIGMENT 🌿

GELBE LINSEN + ROTE CHILIS + FRÜHLINGSZWIEBELN + KORIANDER + KREUZKÜMMEL

Knusprig gebackene Chili Bällchen von denen ihr noch lange erzählen werdet. Created by Willi Reinbacher

CRUNCHY TUNA ○

+ WASABI + PAPAYA + FLUGMANGO + WAKAME ALGEN + PAPRIKA

So gehört Thunfisch: kross, saftig, fruchtig, würzig und leicht pikant.

LAMB CURRY

SELEKTIERTES LAMM + INGWER + KURKUMA + CURRY BLÄTTER + GARAM MASSALA

Würziges Lamm Curry im Mauritius Style. Wenn euch Curry schmeckt, werdet ihr es lieben. Created by Willi Reinbacher

HUMMUS 🌿

KICHERERBSEN + TAHIN + ZITRUSFRUCHT + CAYENNEPEFFER + KNOBLAUCH

Dip and Snack. Lecker!

OCTOPUSSY ○

+ KARTOFFEL + SELLERIE + TOMATE + PAPRIKA + PETERSILIE + MEDJOOOL-DATTELN

Ein Klassiker neu interpretiert. Oder hattet ihr schon mal Tintenfisch mit Datteln? Nein? Dann ist es höchste Zeit!

MUSHROOM 🌿

+ CHICKEN-PIRI-PIRI-JUS + BROT + BURRATA + AMARANTH + BLUMENKOHL

Brathähnchensud mit Waldpilzen, knackfrischem Gemüse und cremiger Burrata - che figata!

SKY & EARTH

BOUDIN NOIR + KARTOFFEL + ZWIEBEL + APFEL + LAUCH

SALT & PEPPER CALAMARI

TINTENFISCH + GRÜNE ZWIEBELN + ZITRONEN-AIOLI

Fritto misto? Nein, nein....nach diesen frittierten Tintenfischen werdet ihr bestimmt süchtig. Created by Willi Reinbacher

8.5 € / GERICHT

I LIKE IT RAW

SURF & TURF TARTAR

SPICY TUNA + BEEF TARTAR

Roh. Unverfälscht. Original. So essen wir es am liebsten.

14 €

SUPER SALAD

STEP 1: YOUR BASICS 🌿

Verschiedene Blattsalate und Kräuter vom Steirerhof im Wipptal + probiotischer Mix (= fermentiertes Kraut, pochiertes Bioei, Sonnenblumenkerne, Spargel, Wassergurke, Radieschen, Sprossen)

STEP 2: CHOOSE A SPECIAL ON TOP

- saftige, leicht rauchige Biohühnerbrust aus dem Jospes-Grill
- Wildlachsfilet, leichtes Viola, Curry-Aroma
- Madagaskar Tiefseegarnelen, Knoblauch & Petersile ○
- Bonito (Gelbflossen Thunfisch), Sojasoßen, Ingwer-Lake

STEP 3: CHOOSE A FLAVOUR MIX 🌿

- Mango, Ananas, Mandel-Vinaigrette
- Litschi, Himbeer, Rosen-Vinaigrette
- Passionsfrucht, karamellisierter Kürbis, violette Kardamom-Vinaigrette

14 € = EIN GEILER SALAT

BELLA ITALIA ○

RISOTTO 🌿

KÜRBIS + KASTANIEN + BLUMENKOHL

TORTELLONI

OCHSENBACKEN + WURZELGEMÜSE + PORTWEINJUS

TAGLIOLINI

HIRSCH + AUBERGINE + PREISELBEEREN

POLENTA

PILZE + ZIEGENKÄSE + MORTADELLA CREAM

12 € / GERICHT

OUR TASTE OF DIM SUM

THE FLAVOR OF MOUNTAIN

ASIATISCHE TEIGTASCHE + TASTASALE + FRÜHLINGSZWIEBEL + INGWER + ZITRUSFRUCHT + DIP

INDIAN SPRING

ASIATISCHE TEIGTASCHE + LAMM + STERNANIS + CURCUMA + INGWER + FRÜHLINGSZWIEBEL + DIP

3 € / PRO STÜCK (MIN. 2 / FLAVOUR)

FISH & MEAT ◯

SECRETO

"PORCO PRETO" + PAK CHOI + LAKRITZE + APFEL + SENFSAAT
+ OLIVE + ESTRAGON

"Secreto" ist ein Schnitt vom Porco Preto. Kein Fluchwort, sondern ein leckeres mit Eicheln gefüttertes schwarzes Schwein aus Portugal. 36 Stunden gegart, unglaublich zart. Good to know: Das Porco Preto wird auch "die Olive auf 4 Pfoten" genannt. Witzig oder?

TAGLIATA

VOM SORGFÄLTIG GEWÄHLTEM RIND IM CHIMICHURRI STYLE
+ RADICCHIO TREVISANO + VANILLECREME + RÖSTZWIEBEL
+ SPECKJUS

15 € / GERICHT

LAMB

LAMMRÜCKEN DRY AGED + ERBSEN + LIASSON
+ SERVIETTENKNÖDEL

WACHTEL

+ BOHNEN + FREGOLA + RÖSTZWIEBEL + SELLERIE

20 € / GERICHT

SALMON

+ SOJASAUCE + AUBERGINE + ZUCCHINI + OLIVE
+ PETERSILIE

15 €

CATCH OF THE DAY

Für Fischverliebte haben wir täglich frische Fische in der Küche. Welche? Fragt einfach nach!

18 €

TOUCH OF ASIA

HÜHNERBRÜHE + SOBA-NUDELN + SPROSSEN + ALGEN
+ MINZE + BASILIKUM + KNOBLAUCH + EI + CHILI + SESAM
+ THAI-INGWER + FISCHSAUCE + ZITRONENGRAS
+ SOJASAUCE + LIMETTE

Für unsere Suppenkasper was ganz Leckeres aus Asien.

PORTUGIESISCHE CATAPLANA

Man nimmt einen Topf und haut rein: genialen Fisch, tolle Meeresfrüchte, butterzartes Fleisch, ultrasüße Tomaten, frische Kräuter, ein paar Gewürze und Meer... So einfach, so geil!

16 € / GERICHT

SIDES

KARTOFFELSPALTEN / SELLERIEPÜREE / GEBRATENER
ROTKOHL / GEBRATENER PAK CHOI / SAUTIERTER SPINAT /
ZITRUS-FREGOLA

4.5 € / SIDES

Bitte teile uns deine **Unverträglichkeiten** und **Allergien** mit.
Wir beraten dich sehr gerne!

◯ Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.

SWEET TREATS

CARROT CAKE

SCHOKOLADE-KAROTTEN-KUCHEN + GEBRANNTHE HASELNUSS
+ KRÄUTERERDE + ZIMTBLÜTEN + SAUERRAHMSORBET

WALD "FOREST"

BUCHWEIZEN SAVARIN + APFELMUS + WALDPULVER
+ FICHTENNADELSORBET

FRIANDISE

HASELNUSS-APRIKOSEN-SCHNITTE + BROMBEERPARFAIT
+ MALAKOFF NÜSSE + BRAUNE BUTTERKEKSSCHEIBEN

MADAGASKAR FEVER

SCHOKOLADENTÖRTCHEN + VANILLEEIS + PORTWEINBIRNE

SNOW WHITE

RISOTTO AUS WEISSER SCHOKOLADE + MAISEIS + POPKORN
+ APRIKOSE

SAY CHEESE :)

Lieber etwas Herzhaftes als Süßes? Frag uns!

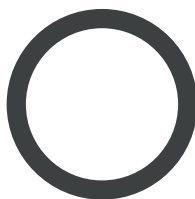
9 € / GERICHT

EIS EIS BABY

- SORBET VON DREIERLEI ERDBEEREN
- BOSKOOP-APFEL-SORBET BARRIQUE
- URKAROTTEN-GUAVE-SORBET

- SAUERAMPFER-EIS
- ROTWEIN-BUTTER-EIS
- TONKABOHNE-KOKOS-EIS

3 € / SELEKTION



#PHILIAZ OF THE WEEK

TEILE DEINE FOTOS IM PHILIAZ
MIT DEM HASHTAG #PHILIAZ
UND MARKIERE @PHILIAZ.
DAS SCHÖNSTE SCHAFFTS
AUF UNSERE FOTO-WALL!

N
A
I
F
I
H
P