

# Dinner

## Chefs Choice Menü

4-Gang Tasting Menü – vegan, vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch – ganz nach Wunsch.  
59.0 Euro mit einem &flora Spritz (auch alkoholfrei) & Kaffee.  
Weinbegleitung (4 Gläser à 0,1l) zu 28.0 Euro.

### &flora Mix & Sharing Plates kalt & warm

<b>Gurke / Gyokuro (V)</b>	14.0
Erste Wiener Gurken mit marinierten Gyokuro-Blättern / Fingerlimes & Estragon + Saiblingskaviar <sup>(D)</sup>	+ 8.0
<b>Shiitake / Chinakohl <sup>(F,O,D,N)</sup></b>	16.0
Katsuobushi / Jungzwiebel VEGAN: ohne Katsuobushi	
<b>Rübenvariation <sup>(G,M,O)</sup></b>	19.0
Salzzitronen-Labneh VEGAN: mit Humus <sup>(N)</sup>	
<b>Mangalitza-Schopfbraten vom Thum <sup>(G,M,O)</sup></b>	19.0
kalt aufgeschnitten Erdäpfelwürfel / Remoulade / Senfkaviar	
<b>Gebeizte Lachsforelle / Dillespuma <sup>(D,G)</sup></b>	19.0
<b>Gegrillter Bimi-Brokkoli <sup>(F,N)</sup> (V)</b>	14.0
Sesam-Mayonnaise / Microgreens	

### Tatar

<b>X.O. Beefsteak Tatar 100g/150g <sup>(A,F,C,G)</sup></b>	21.0/29.0
Beef Tatar von Hand geschnitten Bärlauch-Mayo / Radieschen / Öfferl Brioche	
<b>Karottentatar / Pappadums <sup>(A,N,O)</sup> (V)</b>	19.0
Kapernblätter / Karottenschaum / Orange / Chili-Mayonnaise	

(V) vegan

#### DIE FREUNDE VON &flora:

Dirndl'n am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi, Pöhl,  
Almheu von Matthias Digruber, Grünzeug vom Feld, Wiener Stadt-  
bauern, Süßmund Kaffee, Paper & Tea, Trumer Bier, Biohof Figl.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

A...Gluten / B...Krebstiere / C...Eier / D...Fisch / E...Erdnüsse  
F...Sojabohnen / G...Milch / H...Schalenfrüchte / L...Sellerie  
M...Senf / N...Sesam / O...Sulfite / P...Lupinen / R...Weichtiere

### Warm

<b>Wiener Wels vom Blün / Rollgerste <sup>(A)</sup></b>	23.0
Wurzelgemüse / Safran	
<b>Zitronen Emmer Risotto <sup>(A,G)</sup></b>	23.0
Erbsensprossen / Belper Knolle	
<b>Miso Karotten / Humus <sup>(F,N,O)</sup> (V)</b>	19.0
Noriblätter / Sesam + Ajitsuke Tamago <sup>(G,F,O)</sup>	+ 3.0
<b>In Granatapfelmelasse geschmortes Lamm <sup>(A,H)</sup></b>	28.0
Ofenmelanzani / Walnüsse / Safran-Reischip	
<b>X.O. Beiried 150g/300g</b>	28.0/46.0
Chimichurri / Shatta / Erdäpfel	

### Extras

<b>Erdäpfel in Heu gegart / Dukkah <sup>(H,N)</sup></b>	8.0
Sauerrahm-Dip <sup>(G)</sup>	
<b>Gegrillter Bimi-Brokkoli / Mandeln <sup>(H)</sup></b>	10.0
<b>&amp;flora Blattsalat <sup>(L,M,O)</sup></b>	8.0
<b>Portion Öfferl Brot <sup>(A)</sup></b>	2.0
<b>Portion Butter <sup>(G)</sup> ODER Olivenöl</b>	2.0

### Dessert

<b>Sauerrahm / Rhabarber <sup>(G,H)</sup></b>	10.0
Pistazien / Rosenwasser	
<b>Haselnuss-Schoko Dessert <sup>(F,H)</sup> (V)</b>	12.0
Pochierte Birne	
<b>Käsevariation von Pöhl am Naschmarkt <sup>(A,G,H)</sup></b>	15.0
Öfferl Baguette	