

ARX

ESSEN & TRINKEN

· KATZE IM SACK ·

Nicht immer, aber immer öfter, fällt es einem schwer sich zu entscheiden.
darum bieten wir dir 3, 4, 5 oder 6 Gänge als Überraschungsmenü.
gerne auch mit Weinbegleitung.

Entscheide dich für diese Gaumenfreuden schon im vorhinein ...
Nur auf Vorbestellung.

3-GANG-MENÜ	51
4-GANG-MENÜ	62
5-GANG-MENÜ	69
6-GANG-MENÜ	86



ARX

ESSEN & TRINKEN

BISTRO KARTE

14:00-21:00 UHR

„ARX WEINJAUSE“ – 6 Monate gereifter Mühlviertler Schinkenspeck/8 Monate alter Salzburger Bergkäse/ Wolfgangseer Schaffrischkäse/eingelegter Kürbis/Tomaten-Marillenchutney	13
FLADENBROT - „VEGI & VEGAN“ – Hummus/Quitte/Fenchel/Kresse	9
FLADENBROT - „FLEISCHTIGER“ – Roastbeef/Burrata/Pesto	11
„CULT“ SHORTRIB – Sellerie/Rote Rübe	19
NOODLE HOT POT – Shiitake Pilze/Räuchersaibling/Koriander	13
HEU CRÈME BRÛLÉE – Birnensorbet/Schwarzbrotrunch	9

ABEND KARTE

17:30-21:00 UHR

ASIA BEEF TARTARE – eingelegte Rohrmooser Eierschwammerl/Dottercreme/Paprikabrot	17
ROTE RÜBE GEBEIZTER AUSEER SAIBLING – Granny Smith/Kren/Grüll Kaviar	16
ZIEGENKÄSE – Schwarze Nuss/Quitte/Zitrus-Karotte	11
BOUILLABAISSE – Meeresspargel/Garnelentortelloni	9
SOUP OF THE DAY	6
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE – Kirschtomaten/Burrata/Tomatenschaum	14
SÜSSKARTOFFEL – Puntarelle/Trompetenpilze/Zitronenkonfit - „Vegi & Vegan“	14
„BOEUF BOURGUIGNON“ – von der Auerhof-Kalbin/Ingwer-Schwarzwurzel/Petersilgnocchi	21
WIENER SCHNITZEL VOM KALB – Petersilienkartoffel/Preiselbeer-Marmelade	21
„CUT OF THE DAY“	27
„CATCH OF THE DAY“	22
FRANZÖSISCHE SCHOKOTARTE – Untertaler Hollerbeeren/Birne	11
VARIATION VON HAUSGEMACHTEN EIS & SORBETS – Baumkuchen/Rumzwetschke	7
AUSGEWÄHLTER ÖSTERREICHISCHER KÄSE – Apfel-Nussbrot/Tomaten-Marillenchutney	13