

Für Leib & Seele

Herzlich Willkommen im LATE im Kloster UND:

Alte historische Mauern gepaart mit urbaner Coolness.

Unser Motto – edel & entspannt

Die Küche bietet einen Mix aus regionalen Klassikern

bis hin zu internationalen, leichten Kreationen.

Natürlich bereiten wir Ihre gewünschten Speisen auch allergenfrei zu –

unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne.

Exklusive Reservierungen und Caterings sind nach Absprache auch

außerhalb unserer Öffnungszeiten möglich.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag - ab 17.00 Uhr geöffnet

Montag, Sonn- & Feiertag - geschlossen

Küche bis 22.00 Uhr

Jeden Monat kreiert unser Küchenchef Patrick Fürst 3 unterschiedliche Menüs. Gerne können Sie Einzelgänge wählen oder sich Ihr persönliches Menü zusammenstellen
- wahlweise auch mit Weinbegleitung.

3-Gang	Suppe Hauptspeise Dessert	45
	<i>mit Weinbegleitung</i>	63
3-Gang	Vorspeise Hauptspeise Dessert	50
	<i>mit Weinbegleitung</i>	68
4-Gang	Vorspeise Suppe Hauptspeise Dessert	55
	<i>mit Weinbegleitung</i>	79
4-Gang	Vorspeise Zwischengericht Hauptspeise Dessert	60
	<i>mit Weinbegleitung</i>	84
5-Gang	Vorspeise Suppe Zwischengericht Hauptspeise Dessert	65
	<i>mit Weinbegleitung</i>	95
10-Gang	LA TEN Menü	98
	<i>mit Weinbegleitung</i>	145
Gedeck		4
	„Kräuterbutter“ <i>Verhackertes</i>	
	<i>Traubenkern-Distelöl Cuvée Gebäckvariation vom Aubrunner</i>	

Patrick Fürst - Menü

Apetitthappen

Gänseleber & Trüffel 18

Grüner Apfel | Aroniacreme | Brioche

Ei & Kokos 14

Schinkenfond | Bramata | confierter Knoblauch

Kaninchen & Königskrabbe 26

Spargeldashi | Favabohnen | Nussbutter

Seeteufelbackerl & Buchweizen 26

Ramen | Enoki-Pilze | Sprossen

Dry aged Beef & Kirschen 42

Topinambur | gefüllte Zwiebel | Räucherjus

Schokolade & Erdbeeren 13

Pure Caribe | Sauerklee

Petit Fours

Menüpreis pro Person 88 Euro | mit Weinbegleitung 130 Euro

Frühlings – Menü

Apetitthappen

Wildspargel & Brimsen 14

Walnuss | Trompetenpilze | Ahorn

Hummer & Morcheln 26

Karotte | Estragon | Perlwiebel

Ziegenkäse & Poveraden 19

Barigoule | Pinien | Oliven

Steinbutt & Zucchini 34

Paradeiser | Basilikum | Erdäpfel

Brust von der Barbarie Ente 32

Datteln | Getreide | Mais | Seidenköpfe

Hollerblüte & weiße Schokolade 13

Hollerbeeren | Topfen-Rumcreme

Petit Fours

Menüpreis pro Person 78 Euro | mit Weinbegleitung 120 Euro

Kloster UND - Menü

Apetitthappen

Tintenfisch & Carabinero Garnele 19

Gurke | Steckzwiebel | Schnittlauch

Spargelcremesuppe 8

Kalbsbries-Tramezzini

Jacobsmuschel & Blutwurst 22

Wildkerbel | Salatherzen | Buchenpilze

Alpensaiibling & Stöckelkraut 32

Cous-Cous | Paprika

Maibock x 2 & Eierschwammerl 36

Pfeffer | Brunnenkresse | Pain Perdu

Bauernmilch & Getreide 13

Honig | Butterkeks

Petit Fours

Menüpreis pro Person 78 Euro | mit Weinbegleitung 120 Euro

LATE –Klassiker

Sashimi vom „big Eye & Yellow Fin Tuna“	16
<i>Sesam Wildreis Kürbiskernöl</i>	
Beefartare	14 17
<i>Pfeffercreme Schwarzbrot Toast</i>	
Garnelen im Tempurateig gebacken / Dipsaucen	19
Festtagssuppe	5
<i>Kräftige Rindsuppe Kalbsleberknödel Grießnockerl Frittaten</i>	
Thailändische Kokossuppe	8
<i>Huhn oder Garnele Gemüse Lemongras</i>	
Wiener Schnitzel vom Limousin Kalb	24
<i>Petersilienerdäpfel Blattsalat Preiselbeeren</i>	
Cut of the day vom Waldviertler Weiderind - aus dem „Dry Ager“	35
<i>Erdäpfel Gartengemüse Bordelaise</i>	
T-Bone oder Tomahawke Steak (für 2 Personen) 1.000 Gramm	80
<i>Erdäpfel Gemüse Dippsaucen</i>	

Hausgereiftes Fleisch aus unserem „Dry Ager“

Fleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Fleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt. Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess.

KÄSE & SÜSSES

Internationale Käsevariation – Gebäck	16
<i>Weich- Edelschimmel- Hart- Schmierkäse (Kuh Ziege Schaf)</i>	
<i>Marillensenf Feigenchutney</i>	
Schokolade & Erdbeere	13
<i>Pure Caribe Sauerklee</i>	
Hollerblüte & weiße Schokolade	13
<i>Hollerbeeren Topfen-Rumcreme</i>	
Bauernmilch & Getreide	13
<i>Honig Butterkeks</i>	
Schokokuchen “medium”	12
<i>Mango Bergamotte Vanille</i>	
Wachauer Marillenpalatschinke – per Stück	4
1 Kugel hausgemachtes Sorbet	2
<i>Holunder Bergamotte Erdbeere</i>	
auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen	5
1 Kugel hausgemachtes Eis	2
<i>Butterkeks Sauerklee Vanille</i>	

Wir akzeptieren Bankomat | Visa | Mastercard

Alle angegebenen Preise sind in Euro inklusive Abgaben!

Tischrechnung ab 8 Personen!