

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.

Jeden Monat servieren wir neue, saisonale Gerichte für Sie.

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

*Gestalten Sie Ihr persönliches Menü
mit individueller Reihenfolge aller Speisen
- 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“ Genießen Sie einen Auszug aus der Speisekarte	90
	<i>mit Weinbegleitung</i>	135
Gedeck		4
	<i>Butter Pimentbutter Kürbiskernaufstrich Lardo</i>	
	<i>Olivenöl Gebäckvariation vom Aubrunner</i>	

VORSPEISEN

Beeftartare	14 17
<i>Pfeffercreme Schwarzbrot Toast</i>	
Tataki vom Wagyu-Beef & Frühlingsröllchen	17
<i>Sprossen Rettich Wasabi</i>	
Marinierter Seesaibling & Topinambur	15
<i>Kataifi Kaviar Rahm Eiskraut</i>	
Burrata & Feigen mit Trüffelhonig	13
<i>gebackene rote Rüben Pinienkerne Rucola Fladenbrot</i>	

SLUPPEN

Festtagssuppe	5
<i>Kräftige Rindsuppe Kalbsleberknödel Grießnockerl Frittaten</i>	
Thailändische Kokossuppe	8
<i>Huhn oder Garnele Gemüse Lemongras</i>	
Cremesuppe vom Hokaido Kürbis	7
<i>Enten oder Tofu Wan-tan</i>	

VEGETARISCH & ZWISCHENGERICHTE

Erdäpfel-Sellerie-Cannelloni	16 21
<i>Brimsen Steinpilz Lauch Trüffel</i>	
Nacken vom Iberico Schwein	19
<i>„Cajun-Reis“ Sojabohnen Speck-Whiskysauce</i>	
Meeresfrüchte & mediterraner Gemüsesud	15 20
<i>Sc. Rouille Focaccia</i>	

FISCH

Zanderfilet & Kürbis-Ravioli	29
<i>Frischkäse gebratene Salatherzen Kernöl Weißweinsauce</i>	
Goldbrassenfilet & Paradeiser-Tee	33
<i>Avocados Türkischer Cous-Cous Basilikum Tapenade</i>	
Thunfischsteak & rotes Gemüsecurry	33
<i>Basmatireis</i>	

FLEISCH

Bressè Huhn & Gänseleberkoralle	30
<i>Mais Waldpilze Getreide wilder Brokkoli</i>	
Kalbsrücken & Trüffel	35
<i>Stampferdäpfel Ei Spinat</i>	
Hirsch „geschmort & gebraten“	33
<i>Schupfnudeln Schwarzwurzel Walnuss Kohlsprossen Sanddorn</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	24
<i>Petersilienerdäpfel Blattsalat Preiselbeeren</i>	
Aus unserem „Dry Ager“ - Cut of the day	36
<i>Erdäpfel Gemüse Sauce Bordelaise</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>	
Crème Brûlée von der Papaya	12
<i>Weizengras Haferflocken Kaffee Kardamom</i>	
Milchreis x 2	13
<i>Waldbeeren Kakao Pistazie</i>	
Schokobox & Herbstfrüchte	14
<i>Schokomoussè Karamell Sellerie</i>	
Wachauer Marillenpalatschinke – per Stück	4
1 Kugel hausgemachtes Sorbet	2
<i>Waldbeere Marille Apfel-Sellerie</i>	
auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen	4
1 Kugel hausgemachtes Eis	2
<i>Pistazie Kaffee-Kardamom Vanille</i>	

Wir akzeptieren Bankomat | Visa | Mastercard

Alle angegebenen Preise sind in Euro inklusive Abgaben!