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
	mit Weinbegleitung	63
3-Gang	Vorspeise | Hauptspeise | Dessert	50
	mit Weinbegleitung	68
4-Gang	Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert	55
	mit Weinbegleitung	79
4-Gang	Vorspeise | Zwischengericht | Hauptspeise | Dessert	60
	mit Weinbegleitung	84
5-Gang	Vorspeise | Suppe | Zwischengericht | Hauptspeise | Dessert	65
	mit Weinbegleitung	95

Gedeck 4

Kerbelbutter | *Wurzelspeck*

Camelinaöl | *Gebäckvariation vom Aubrunner*

Menü

Patrick Fürst

Appetithappen

Gänseleber & Kakao 17

Rhabarber | Lychee | Brioche

Ei & Kalbsbries 17

Buchenpilze | Hopfenspargel

Rote Riesengarnele 20

Erbse | Trüffel | Pinot noir

Wildsaibling & Unagi 33

Tintenfischcrumbles | Shi take Pilze | Ghee-Butter

Smoked Short Rib & blackened Filet vom Angusrind 34

Cassis | Zwiebel | rote Rübe

Passionsfrucht & Kaffee 8

Buddhas Hand Zitrone

Pfirsich & Pecannuss 13

Balsamico | Sauerklee

Petit Fours

Menüpreis pro Person 88 Euro | mit Weinbegleitung 130 Euro

Frühling

Burrata & Feuerfleck 15

Radieschen | Schnittlauch | Rucola

Bärlauchschaumsuppe 7

Kalbskopf-Tramezzini

Ziegenkäseravioli & Paprika 17

Hopfenspargel | Seidenköpfe

Zanderfilet & Erbse 30

Junglauch | Salzzitrone | Tarhonya

Tullnerfelder Lamm & Paradeiser-Tee 34

Artischocken | Petersilie

Bauernmilch & weiße Schokolade 13

Getreide | Erdbeeren

Menüpreis pro Person 72 Euro | mit Weinbegleitung 108 Euro

Kloster UND

Jacobsmuschel & Brombeere	15
Wildreis | *Gurke* | *Wasabi*	
Conchiglioni & Manouri Käse	15
mediterraner Gemüsesud | *Basilikum*	
Heilbutt & Madeira	33
Bohnen | *Morcheln* | *Spargel*	
Entenbrust & Schupfnudeln	32
Pastinake | *wilder Brokkoli*	
Schokolade & Mango	13
Kokos | *Salzkaramell*	

Menüpreis pro Person 68 Euro | mit Weinbegleitung 98 Euro

LATE-Klassiker

Sashimi vom „Big Eye & Yellow Fin Tuna“ 16

Sesam | *Wildreis* | *Kürbiskernöl*

Beeftartare 13 | 16

Pfeffercreme | *Schwarzbrot* | *Toast*

Garnelen im Tempurateig gebacken / Dipsaucen 18

Festtagssuppe 5

Kräftige Rindsuppe | *Kalbsleberknödel* | *Grießnockerl* | *Frittaten*

Thailändische Kokossuppe 8

Huhn oder Garnele | *Gemüse* | *Lemongras*

Wiener Schnitzel vom Limousin Kalb 24

Petersilienerdäpfel | *Blattsalat* | *Preiselbeeren*

Cut of the day vom Waldviertler Weiderind - aus dem „Dry Ager“ 35

Erdäpfel | *Gemüse* | *Bordelaise*

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

Weich- | Edelschimmel- | Hart- | Schmierkäse (Kuh | Ziege | Schaf)

Marillensenf | Feigenchutney

Schokolade & Mango 13

Kokos | Salzkaramell

Pfirsich & Pecannuss 13

Balsamico | Sauerklee

Bauernmilch & weiße Schokolade 13

Getreide | Erdbeeren

Schokokuchen “medium” 11

Erdbeere | Rhabarber | Vanille

Wachauer Marillenpalatschinke – per Stück 4

1 Kugel hausgemachtes Sorbet 2

Mango | Erdbeere | Passionsfrucht

auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen 4

1 Kugel hausgemachtes Eis 2

Schoko | Kokos | Vanille

Wir akzeptieren Bankomat | Visa | Mastercard

Alle angegebenen Preise sind in Euro inklusive Abgaben!