

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>Gesalzene Butter getrocknete Paradeiser Wurzelspeck</i>	
	<i>Arganöl Gebäckvariation vom Aubrunner</i>	

VORSPEISEN

Beef tartare	14 17
<i>Pfeffercreme Schwarzbrot Toast</i>	
Milchkalb x 3 mit Meaux-Senfsauce	16
<i>Tartare mariniert gebacken</i>	
Jacobsmuschel & Steingarnele	16
<i>Roter Reis Avocado Thaispargel Passionsfrucht</i>	
„Egg Florentin“	14
<i>Hühner-Ei Erdäpfelbrot Spinat Trüffel Belper Knolle</i>	

SUPPEN

Festtagssuppe	5
<i>Kräftige Rindsuppe Kalbsleberknödel Grießnockerl Frittaten</i>	
Thailändische Kokossuppe	8
<i>Huhn oder Garnele Gemüse Lemongras</i>	
Maroni-Schaumsuppe	7
<i>Gänseleber-Tascherl oder Trüffel-Tascherl</i>	

VEGETARISCH & ZWISCHENGERICHTE

Tagliolini & schwarzer Trüffel aus Istrien	16 24
<i>Belper Knolle Spinat Dotter</i>	
Burrata-Ravioli mit Nussbutterkürbis	14 20
<i>Puntarelle Pilze Senfkohl</i>	
Königskrabbe & Ötscherblick Schwein	15 22
<i>Kren Wurzelgemüse Papaya</i>	

FISCH

Zanderfilet & Champagnerkraut	28
<i>Weintrauben Erdäpfel Speck Croutons</i>	
Gebratenes Wolfsbarschfilet	33
<i>Oliven-Gnocchi mediterraner Gemüsesud</i>	
Blackened Wildlachsfilet	32
<i>Mango-Avocado-Salsa Pak Choi Kokosrisotto</i>	

FLEISCH

Entenbrust & Dörrobstknödel	30
<i>Rotkraut Kürbis Kohlsprossen</i>	
Stelze & Rücken vom Lamm	34
<i>Pastinaken Feigen Auberginen Zucchini</i>	
Rinderfilet & (Coxinha vom Oxenschlepp)	35
<i>Mark Zwiebelmarmelade Artischocken Pilze wilder Brokkoli</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	24
<i>Petersilienerdäpfel Blattsalat Preiselbeeren</i>	
Aus unserem „Dry Ager“ - Cut of the day	36
Surf & Turf (Cut of the day & Garnele) – pro Stk. Garnele 2,5 Euro	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>	
Gratinierter Milchrahmstrudel	12
<i>Bratapfel Vanille</i>	
Geeiste Schokoladentorte	13
<i>Blutorange & Mango</i>	
Mascarponecreme & Karotte	13
<i>Ananas Banane Curry</i>	
Wachauer Marillenpalatschinke – per Stück	4
1 Kugel hausgemachtes Sorbet	2
<i>Exotic Marille Waldbeere Bratapfel</i>	
auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen	4
1 Kugel hausgemachtes Eis	2
<i>Tiramisu Curry Vanille</i>	

Wir akzeptieren Bankomat | Visa | Mastercard

Alle angegebenen Preise sind in Euro inklusive Abgaben!