

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	98
	<i>mit Weinbegleitung</i>	145
Gedeck		4
	<i>Radieschen-Kresse-Butter Wurzelspeck</i>	
	<i>Traubenkern-Distelöl Gebäckvariation vom Aubrunner</i>	

Sommermenü - LA TEN

Octopus & Paradeiser	16
<i>Burrata Basilikum</i>	
Gänseleber & Marille	18
<i>Banyuls Brioche</i>	
Wagyu Beef & Jacobsmuschel	20
<i>Grüner Apfel rote Rübe</i>	
Hummer & Vadouvan	21
<i>Karotte Wildreis</i>	
Wolfsbarsch & Ponzu	24
<i>Sojabohne Jadepilze</i>	
Reh & Steinpilz	35
<i>Petersilie Sellerie</i>	
Kiwi & Weizengras	8
<i>Geräucherte Ananas Jalapeno</i>	
Limousin Kalb x 2	33
<i>Haselnuss Broccoli</i>	
Weißer Schokolade & Himbeeren	13
<i>Yuzu Pandan</i>	
Räskäse & Weichsel	12
<i>Hafer Pedro Ximenez</i>	
Petit Fours	

Preis pro Person 98 Euro | mit Weinbegleitung 145 Euro

Vorspeisen & Suppen

Beef tartare	14 17
<i>Pfeffercreme Schwarzbrot Toast</i>	
Ei & Steinpilze	14
<i>Belper Knolle Hollandaise Kräuter</i>	
Festtagssuppe	5
<i>Kräftige Rindsuppe Kalbsleberknödel Grießnockerl Frittaten</i>	
Thailändische Kokossuppe	
<i>Huhn oder Garnele Gemüse Lemongras</i>	8
Paradeisersuppe	
<i>Frischkäseravioli & Saiblingstartar</i>	9

Fisch & Vegetarisch

Zucchiniblüte & Falafel	20
<i>Erbse Ricotta Trüffel</i>	
Zander & Dashi	29
<i>Sommerkürbis Fregola Sarda Pasta</i>	
Ora King Lachs & Rübchen	32
<i>Getreide Krebsbutter</i>	

Hauptspeisen

Bresse Huhn & Mais	29
<i>Steckzwiebel Bramata</i>	
Lamm & Melanzani	34
<i>Oliven Harissa</i>	
Wiener Schnitzel vom Limousin Kalb	24
<i>Petersilienerdäpfel Blattsalat Preiselbeeren</i>	
Cut of the day vom Waldviertler Weiderind - aus dem „Dry Ager“	36
T-Bone oder Tomahawk für 2 Personen	80
<i>Erdäpfel Gemüse 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>	
Marillenknödel & Sauerrahm Panna Cotta	11
<i>Vanille-Krokant</i>	
Schokokuchen „medium“	13
<i>Passionsfrucht Kokos</i>	
Weißer Schokolade & Himbeeren	13
<i>Yuzu Pandan</i>	
Wachauer Marillenpalatschinke – per Stück	4
1 Kugel hausgemachtes Sorbet	2
<i>Erdbeere Himbeere Marille</i>	
auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen	4
1 Kugel hausgemachtes Eis	2
<i>Sauerklee Ingwer Vanille-Krokant</i>	

Wir akzeptieren Bankomat | Visa | Mastercard

Alle angegebenen Preise sind in Euro inklusive Abgaben!