

# 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 Freitag - ab 17.00 Uhr geöffnet

Küche bis 22.00 Uhr

# Gestalten Sie Ihr persönliches Menü mit individueller Reihenfolge aller Speisen - wahlweise auch mit Weinbegleitung

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
Brimsen   Gemüse   gesalzene Butter		
<i>Traubenkernöl   Gebäckvariation</i>		

# VORSPEISEN

Beeftartare	14   17
<i>Pfeffercreme   Schwarzbrot   Toast</i>	
Yellow Fin Tuna	14
<i>Avocado   Chili   Wasabi   Reis</i>	
Ei & Steinpilze	13
<i>Artischocken   Joghurt   Kapern</i>	
Antipastiröllchen & Büffelmozzarella	12
<i>Basilikumcreme   Frühlingskräuter</i>	
<i>Mit Prosciutto</i>	13

# SUPPEN

Festtagssuppe	5
<i>Kräftige Rindsuppe   Kalbsleberknödel   Grießnockerl   Frittaten</i>	
Thailändische Kokossuppe	8
<i>Huhn oder Garnele   Gemüse   Lemongras</i>	
Sauerrampfercreme & Buttermilchschaum	8
<i>Gebeizte Lachsforelle &amp; Kaviar</i>	

# VEGETARISCH & ZWISCHENGERICHTE

Frischkäse-Ravioli & bunte Paradeiser	16
<i>Zucchini   Pinienkerne   Belper Knolle</i>	
„Schweinerei“ (Bauch, Backerl, Blunz`n)	18
<i>Hummus   geräucherte Erdäpfel   schwarzer Knoblauch</i>	
Meeresfrüchte-Risotto	22
<i>Amalfi-Zitrone   Passe Piere Algen   Thai-Spargel   Rucola</i>	

## FISCH

Saiblingsfilet & Holunder	33
<i>Erdäpfel-Selleriecreme   Erbsenschoten   Granny Smith   Rübchen</i>	
„Blackened“ Gotteslachs	33
<i>Pak choi   Chilisauce   Mango-Salsa   Basmatireis</i>	
Heilbuttfilet & weißer Pfirsich	33
<i>Fenchel   Basilikum   Gnocchi</i>	

# FLEISCH

Stubenkücken & Soletti-Espuma	30
<i>Hopfenspargel   Barolo-Cipollini   Hüttenkäse</i>	
Lammkotelette & Mole	34
<i>Orientalischer Gemüse-Cous-Cous   Okraschoten</i>	
Hirsch „geschmort & gebraten“	35
<i>Grießknödel   Petersilie   Gänseleber-Kirsche   Eierschwammerl</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	24
<i>Petersilienerdäpfel   Blattsalat   Preiselbeeren</i>	
Aus unserem „Dry Ager“ – Cut of the day	36
<i>Erdäpfel &amp; Grillgemüse</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>Marillenchutney &amp; kandierte Früchte</i>	
Lauwarmes Marillen-Tarte	13
<i>Weißer Schokolade   Wasabi</i>	
Melone x 3 in Texturen	12
<i>Schwarzer Sesam</i>	
Schokolade & weißer Pfirsich	13
<i>Malakoffmoussè   Rose</i>	
Wachauer Marillenpalatschinke – per Stück	4
1 Kugel hausgemachtes Sorbet	2
<i>Marille   Wassermelone   weißer Pfirsich</i>	
auf Wunsch mit Prosecco aufgeossen	4
1 Kugel hausgemachtes Eis	2
<i>Schwarzer Sesam   Pistazie   Getreide</i>	

*Wir akzeptieren Bankomat | Visa | Mastercard*

*Alle angegebenen Preise sind in Euro inklusive Abgaben!*