

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
Walnussbutter Wurzelspeck Maroni-Topfen		
<i>Olivenöl Gebäckvariation</i>		

VORSPEISEN

Beefartare	14 17
<i>Pfeffercreme Schwarzbrot Toast</i>	
Schottischer Lachs & Kaviar	14
<i>Rahm Kataifi Trüffelerdäpfel</i>	
Flanksteak am Salzstein mit Steckrüben	14
<i>Miso schwarzer Knoblauch Wildreis Rüben-Kresse</i>	
Bad Traunsteiner Schafkäse x 2	11
<i>Feigen Waldorffsalat Wildkräuter</i>	

SUPPEN

Festtagssuppe	5
<i>Kräftige Rindsuppe Kalbsleberknödel Grießnockerl Frittaten</i>	
Thailändische Kokossuppe	8
<i>Huhn oder Garnele Gemüse Lemongras</i>	
Leichte Gansleinmachsuppe	7
<i>Brust- Sous Vide Bröselknödel Wurzelgemüse</i>	

VEGETARISCH & ZWISCHENGERICHTE

Pulpo | Kalamari & Miesmuscheln 12 | 15

Sauce. Aioli & Ciabatta

Bio-1h Ei | schwarzer Trüffel & Belper Knolle 13 | 17

Erdäpfelmoussline | Liebstöckl-Spinat

Flugentenbrust & Entenleberparfait 18 | 22

Rotkrautconfie | Grieß | Feigensenf | Kohlblätter

FISCH

Confiertes Zanderfilet & Nussbutter-Kürbis 28

Federkohl | Eiszapfen | Meaux-Senf

Jakobsmuschel & Steingarnelen 30

Safran | Blattspinat | Papadam

Gebratenes Wolfsbarschfilet 33

Süßerdäpfelcreme | Pak choi | Pfeffer-pepper-chelly

FLEISCH

Fasanbrust & schwarzer Trüffel	33
<i>Weinkraut Butter-CROUTONS Trauben</i>	
Wildschwein x 2 & Herbsttrompeten	29
<i>Topinambur Feigen Aronia-Beeren</i>	
Lammrücken & Röstzwiebel in Texturen	36
<i>Wirsingkohl Lardo Spitzpaprika Feta Tandoori</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	24
<i>Petersilienerdäpfel Blattsalat Preiselbeeren</i>	
Dry aged „Cut of the day“	36
<i>Erdäpfel Herbstgemüse 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>Paprikachutney & kandierte Früchte</i>	
Haselnussbrownie & Birne	12
<i>Olivenöl Rosmarin</i>	
Gratinierter Mondapfel & Rumtopffrüchte	12
<i>Maroni Zimtobers</i>	
Matcha-Crème	12
<i>Lavendel Waldbeeren Oreo</i>	
Wachauer Marillenpalatschinke – per Stück	4
1 Kugel hausgemachtes Sorbet	2
<i>Birne Waldbeere Rhabarber</i>	
auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen	4
1 Kugel hausgemachtes Eis	2
<i>Bratapfel Maroni Oreo</i>	

Wir akzeptieren Bankomat | Visa | Mastercard

Alle angegebenen Preise sind in Euro inklusive Abgaben!