

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
	Gesalzene Butter Entenleberaufstrich Apfel-Sellerie	
	<i>Gregor`s Walnussöl Gebäckvariation</i>	

VORSPEISEN

Beef tartare	14 17
<i>Pfeffercreme Schwarzbrot Toast</i>	
Lauwarmes Flanksteak & Frühlingsrollen	15
<i>Sprossensalat Wasabi Soja Ingwer</i>	
Mariniertes Saiblingsfilet & Topinambur	15
<i>Rahm Kaviar Chips Passepiere Algen</i>	
Gefüllte Spitzpaprika & Burrata	14
<i>Tabouleh Salat Hummus Papadam</i>	

SUPPEN

Festtagssuppe	5
<i>Kräftige Rindsuppe Kalbsleberknödel Grießnockerl Frittaten</i>	
Thailändische Kokossuppe	8
<i>Huhn oder Garnele Gemüse Lemongras</i>	
Erdäpfelsuppe & Wiener Schnecken	7
<i>Speck Bergkäse Schüttelbrot</i>	

VEGETARISCH & ZWISCHENGERICHTE

In Sesam gebratener Gewürz-Tofu & Gemüsejus	13 17
<i>Shi-take-Pilze Asia-Gemüse Kokosnuss-Speck</i>	
Barolo-Risotto & Milchkalb	19
<i>Bio-Ei Gänseleber Trüffel</i>	
Pappardelle & Meeresfrüchte	19
<i>Wurzelsud Safran-Olivenöl-Brandade</i>	

FISCH

Forellenfilets am Salzstein	28
<i>mediterranes Gemüse violette Erdäpfel Zitronen-Mandel-Butter</i>	
Adlerfischfilet & Venusmuschel	33
<i>Mumbai-Curry Fenchel Salicornes Papaya Gnocchi</i>	
Zanderfilet im Rotkrautsud	29
<i>Senf-Risoni Apfel Kürbis Schwarzwurzel</i>	

FLEISCH

Perlhuhn (geschmort & gebraten)	28
<i>Reis Schmorgemüse Trüffel</i>	
Iberico Schwein (Bauch & Rücken)	33
<i>Oliven Salzzitrone Junglauch Paprika-Chutney Fregola Sarda</i>	
Tullnerfelder Lamm & Artischocken	34
<i>Saubohnen Pastinaken schwarzer Knoblauch Joghurt-Sphäre</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	24
<i>Petersilienerdäpfel Blattsalat Preiselbeeren</i>	
Aus unserem „Dry Ager“ - Cut of the day	36
<i>Kohle-Erdäpfel Marktgemüse Cafè de Paris Butter</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>	
Mascarpone Kaffee Löffelbiscuit	13
<i>Passionsfrucht & Kokos</i>	
Schokoladenschmarr`n	13
<i>Hollerkoch Rumtopf-Eis</i>	
Rosmarin-Eisparfait-Meringue	12
<i>Granola Beeren Limette</i>	
Wachauer Marillenpalatschinke – per Stück	4
1 Kugel hausgemachtes Sorbet	2
<i>Kiwi-Trüffel Marille Tropical</i>	
auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen	4
1 Kugel hausgemachtes Eis	2
<i>Kokos Guinness-Bier Vanille Rumtopf</i>	

Wir akzeptieren Bankomat | Visa | Mastercard

Alle angegebenen Preise sind in Euro inklusive Abgaben!