

•

Anatolischer Käse 7 | Coppa di testa 7 | Marinierte Oliven 6 |
Focaccia & Oregano Blüten 5 | Sauerteigbrot & braune Butter 7 |
Finocchiona 7

••

Gebrannte Beeten, Labneh & Radicchio Castelfranco 14
Stracciatella, gegrillter Lauch & das erste Schimmern des Frühlings 15
Ostsee-Hering und alles, was wir dazu mögen 14
Markknochen, geröstetes Brot, schwarze Nüsse & Kräutersalat 18
Gegrillter Brokkoli, Mojo de Ajo & Knoblauchchips 15
Raviolo, Topinamburcrème, Eigelb & gebräunte Salbeibutter 16
Blutwurst, Balsamico Zwiebel & Kerbel 16
Gerösteter Spitzkohl, Vongole & Guanciaie Kokosnusssauce 19
Sautierte Calamari, Cavolo Nero Polenta & Tomaten vom letzten Sommer 18

•••

Dry aged Onglet von der Familienmetzgerei Eder & schwarze Pfeffersauce 39
In Heubutter poschierte Forelle, Anchovie Beurre blanc & Forellen Kaviar 28

Dry aged Angus Rind von der BOA Farm 15 per 100g
Fragen Sie nach den verfügbaren Cuts

Süßes:

Butterscotch Crème*12 | Single variety Schokoladenmouse & Schlagobers 8 |
Crêpes Suzette 12

Viele Jahre haben wir alles, was wir in unseren Restaurants serviert haben, in unseren eigenen
Küchen produziert. Es ist an der Zeit das zu ändern. Für

C.O.P. haben wir nach Bauern, Manufakturen und Winzern gesucht, um eine Gemeinschaft zu bilden. Nach Menschen, die verantwortungsvoll mit der Natur umgehen und eine andauernde Partnerschaft eingehen möchten.

Wir haben einige gefunden:

Lisa Dyk | Dyk Mühle | Mehl | Niederösterreich

Familie Schmied | Beerenberg | Blaubeeren | Oberösterreich

Michael Glatz | greek oil company | Olivenöl | Wien & Kärnten

Wolfgang Schmid | ApisZ | Honig | Niederösterreich

Michi Bauer | Gemüsemanufaktur Bauer | Gemüse | Niederösterreich

Francois Doucet | Süßigkeiten | Alpes de Haute Provence | Frankreich

Familie Kirchsteiger | Leitenbauer Schäferei | Lamm & Birnensaft | Steiermark

Daniela Wintereder | Boafarm | Angus Rind & Duroc Schwein | Niederösterreich

Robert Weishuber | XO Beef | Milchvieh | Salzburg

Anton Sutterlüty | Anton macht Käs | Bergkäse | Wien & Vorarlberg

Fritz Potocnik | Brotocnik | Sauerteigbrot | Niederösterreich

Michaela Rosenauer | BonBon | Schokolade & Süßes | Wien

Luca Miliffi | Cibus | italienische Lebensmittel | Wien

Josef Rögner | Wein & Obstbau Rögner | Fruchtsäfte | Niederösterreich

Leopold Eder | Fleischerei Eder | Fleisch & Charcuterie | Wien

Lisa & Giorgio Leone | Leones Gelato | Gelato | Wien

Wien Work | Integrative Betriebe und AusbildungsgmbH | Wäscheservice | Wien

There is no culture without agriculture. If our agriculture is returning our culture will follow.

•

Anatolian cheese 7 | Coppa di testa 7 | Marinated olives 6 |
Focaccia & oregano flowers 5 | Sourdough bread & brown butter 7 |
Finocchiona 7

• •

Burned beetroots, labneh & radicchio Castelfranco 14
Stracciatella, grilled leek & the first shimmers of spring 15
Baltic herring and everything we like with it 14
Fire roasted bonemarrow, charred bread, black walnut & herb salad 18
Grilled broccoli, mojo de ajo & garlic chips 15
Egg yolk raviolo, Jerusalem artichoke cream & brown sage butter 16
Blood sausage, balsamic onion & chervil 16
Roasted Sweetheart cabbage, vongole & Guanciaie coconut sauce 19
Pan seared calamari, Cavolo nero polenta & tomatoes from last summer 18

• • •

Dry aged Onglet from the family butchery Eder & black pepper sauce 39
In hay butter poached trout, anchovy Beurre blanc & trout caviar 28

Dry aged Angus beef from BOA Farm 15 per 100g

Ask us for the available cuts

Sweets:

Butterscotch Crème*12 | Single variety chocolate mousse & whipped cream 8 |
Crêpes Suzette 12 |

For many years we have produced everything we served in our restaurants ourselves. But now it is time for change. For C.O.P. we searched for farmers, manufacturers, and wineries to build a community of people using responsible agricultural methods and to forge long lasting relationships.

Here is what we found:

Lisa Dyk | Dyk Mühle | Flour | Lower Austria
Familie Schmied | Beerenberg | Blueberries | Upper Austria
Michael Glatz | Greek oil company | Oliveoil | Vienna & Carinthia
Wolfgang Schmid | ApisZ | Honey | Lower Austria
Michi Bauer | Gemüsemanufaktur Bauer | Vegetables | Lower Austria
Francois Doucet | Sweets | Alpes de Haute Provence | France
Family Kirchsteiger | Leitenbauer Schäferei | Lamb & Pear Juice | Styria
Daniela Wintereder | BOA Farm | Angus Beef & Duroc Pork | Lower Austria
Robert Weishuber | XO Beef | Dairy Beef | Salzburg
Anton Sutterlüty | Anton macht Käs | Mountain Cheese | Vienna & Vorarlberg
Fritz Potocnik | Brotocnik | Sourdough Bread | Lower Austria
Michaela Rosenauer | BonBon | Chocolates & Sweets | Vienna
Luca Miliffi | Cibus | Italian Goods | Vienna
Josef Rögner | Wein & Obstbau Rögner | Fruit Juices | Lower Austria
Family Eder | Fleischerei Eder | Fresh Meet & Charcuterie | Vienna
Lisa & Giorgio Leone | Leones Gelato | Gelato | Vienna
Wien Work | Integrative Betriebe und AusbildungsgmbH | Wäscheservice | Vienna

*There is no culture without agriculture. If our agriculture is returning
our culture will follow.*