

•

Goldbrassen Ceviche 14 | Anatolischer Käse 7 | Coppa di testa 7 |  
Focaccia & Oregano Blüten 5 | Sauerteigbrot & braune Butter 7 |  
Finocchiona 7 | Marinierte Oliven 6 |

• •

Gebrannte Beeten, Labneh & Radicchio Castelfranco 14  
Stracciatella, gegrillter Lauch & das erste Schimmern des Frühlings 15  
Ostsee-Hering und alles, was wir dazu mögen 14  
Handgeschnittenes Beef Tatar, eingelegte Shitake Pilze & Eigelb 18  
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

• • •

Golden gebratener Wolfsbarsch, Aioli & Zitronen von der Amalfi Küste 48  
Dry aged Onglet von der Familienmetzgerei Eder & schwarze Pfeffersauce 39  
In Heubutter poschierte Forelle, Anchovie Beurre blanc & Forellen Kaviar 28  
Dry aged Angus Club Steak von der BOA Farm & gegrillte Lauch Chimichurri 95

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 Käse | 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.*

•

Seabream ceviche 14 | Anatolian cheese 7 | Coppa di testa 7 |  
Focaccia & oregano flowers 5 | Sourdough bread & brown butter 7 |  
Finocchiona 7 | Marinated olives 6 |

• •

Burned beetroots, labneh & radicchio Castelfranco 14  
Stracciatella, grilled leek & the first shimmers of spring 15  
Baltic herring and everything we like with it 14  
Hand cut beef tartare, pickled shitake mushroom & egg yolk 18  
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

• • •

A whole golden fried sea bass, aioli & lemons from the Amalfi coast 48  
Hay butter poached trout, anchovy Beurre blanc & trout caviar 28  
Dry aged Onglet from the family butchery Eder & black pepper sauce 39  
Dry aged Angus Club Steak von der BOA Farm & grilled leek Chimichurri 90

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.*