

Collection Of Produce steht für eine enge Verbindung zu unseren Produzent:innen und Lieferant:innen, für die Idee, Lebensmittel zu teilen und die regionale Landwirtschaft zu feiern. Da wir keine Vorspeisen, Hauptgerichte und Beilagen haben, verwenden wir Punkte, um die Größe der Gerichte anzugeben. Wir empfehlen 5 Punkte pro Person.

•

Marinierte Oliven 5 | Sauerteig Brot 6 | Eine geviertelte Gurke 2.50

Anatolischer Käse, Taggiasca Oliven & gebrannte Yelsin Chillies 9

Goldbrassen Ceviche, Weichseln & Kräuter 14

Arancini, Butternut Kürbis & Gorgonzola pro Stück 5.50

Codeza Gildas pro Stück 2.50

••

Mangold Ragout auf Toast & Büffelmozzarella 16

Scharfe Lammbratwurst auf Toast 16

Heirloom Tomatensalat, Ricotta Salata & Kapernblätter 15

Stracciatella, Salsa Verde & grünes Marktgemüse 15

Gebrannte Aubergine, Bird Eye Chillies & Sonnenblumencreme 16

Linguine al nero di seppia, Miesmuscheln & Zitrone von der Amalfi Küste 21

Rigatoni, Stracciatella & Tomaten vom letzten Sommer 17

•••

Ganze geröstete Makrele, Specksauce & Finger Limes 39

Geröstet Duroc Schweinekotelett & Knollensellerie 42

Dry aged Rib eye von der Familienmetzgerei Eder & schwarze Pfeffersauce 59

Sweets:

Single Variety Schokoladenmousse 9 | Strawberry Sunday 12 | Fermentierte

Weichsel Granita 9

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 Wagner | Lehof Der Biobauer | Eier | Niederösterreich

Wolfgang Schmid | ApisZ | Honig | Niederösterreich

Michi Bauer | Gemüsemanufaktur Bauer | Gemüse | Niederösterreich

Francois Doucet | Süßes | Alpes de Haute Provence | Frankreich

Familie Kirchsteiger | Leitenbauer Schäferei | Lamm & Hirschbirnensaft | Steiermark

Daniela Wintereder | BOA-Farm | Angus Rind & Duroc Schwein | Niederösterreich

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

Familie Stadler | Biohof Stadler | Milchprodukte | Oberösterreich

Fritz Potocnik | Brotocnik | Sauerteigbrot | Niederösterreich

Luca Miliffi | Cibus | Alles aus Italien | Wien

Familie Höfelmaier | Höfelmaier Käserei | Milchprodukte | Oberösterreich

Josef Rögner | Wein & Obstbau Rögner | Fruchtsäfte | Niederösterreich

Familie Eder | Fleischerei Eder | Fleisch & Charcuterie | Wien

Michaela Rosenauer | BonBon | Orangette & Süßes | Wien

Familie Brandenstein | Brandensteiner Spargel | Spargel & Erdbeeren | Niederösterreich

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