

dstrikt

VORNEWEG

1 Auster Regal No.2	Mignonette Zitrone ^(R)	10
Sake IMA Junmai, Imayo Tsukasa	0,1l	22,50
Calvisius Oscietra Kaviar	10g 20g 30g	50 90 130
Blinis Schalotten Schnittlauch Ei Sauerrahm ^(C,G,G)		
» DIE PERFEKTE KOMBINATION		
Reisetbauer Axberg Vodka Special Edition	4cl	12
2022 Chablis 1er Cru Fourchaume, du Colombier	0,1l	17
Schnecken	Knochenmark vom Jospoer Knoblauchbrotkrümcl ^(A,G)	25

dstrikt Beef Tatar 25
Brioche | Haselnüsse | Radicchio ^(A,G,H,M)

Wolfsbarsch Ceviche 28
Mandarine | Myoga | Australische Fingerlimette | Bisque ^(B,D,L)

Rindercarpaccio vom Jospoer 29
Pilze | Belper Knolle ^(G)

Spanferkel 26
Zwiebeln | Speckmarmelade | Senfsamen | Marillen-Gastrique | Mangold ^(M,O,P)

Krabbentatar 28
Crème fraîche | Limette | Avocado ^(B,G)

Gebratene Jakobsmuschel 28
Apfel- und Kokossauce | gerösteter Blumenkohl | Haselnusschaum ^(G,H,R)

Gegrillter Oktopus 26
Gegrillte Frühlingszwiebel | Aubergine | Zitrone | Mandeln

Caesar Salad 22
Gebackenes Freiland Hendl | Parmesan | Croûtons ^(A,C,D,F,G,M,O)

dstrikt Salat 22
Gemischter Salat | Kürbis | Pekannuss | gesalzener Ricotta | Tomate | grüne Bohnen | Ackerbohnen ^(A,G,H)

Rote Beete Carpaccio  24
Rote Beete vom Jospoer | Johannisbeere | Brombeeren

Brauner Kräuter-Seitling  24
Zucchini | geröstete Mandeln ^(H)
Auch als Hauptspeise verfügbar 35

HAUPTSPEISEN

Wagyu Strip Loin	pro 100g	80
Japan, A5 ab 200g		
Wagyu Rib Eye	pro 100g	80
Japan, A5 ab 300g		
Wagyu Beef Filet	pro 100g	125
Japan, A5 ab 200g		
» DIE PERFEKTE KOMBINATION		
Sake Kobe Special Junmai, Fukuju	0,1l	22,5
The Yamazaki Single Malt 12y 18y	4cl	42 160

Rinderfilet aus Österreich 200g | 300g | 600g 50 | 75 | 150

Rib Eye aus Österreich 300g 55

Rib Eye am Knochen pro 100g* 17
Österreich, dry-aged 15-30 Tage

Strip Loin am Knochen pro 100g* 17
Österreich, dry-aged 15-30 Tage

T Bone aus Österreich pro 100g* 17
Österreich, dry-aged 15-30 Tage

Tomahawk aus Österreich pro 100g* 17
Österreich, dry-aged 15-30 Tage

*Über verfügbare Größen informieren Sie unsere Damen und Herren

Unser Bestes vom Steakboard!
Lassen Sie sich die täglichen Special Cuts zeigen!

Bio Lammkarree aus Österreich 55

Short Rib 45
BBQ-Rub | Cole Slaw ^(C,G,L,M)

Bisonfilet pro 100g 35
Kanada ab 200g

Stubenküken 35
Italien 600g ^(M, G)

Wiener Trüffelschnitzel 45
aus Österreich ^(A,C,G,O)

Steinbutt 45
Kräuterkruste | Beurre Blanc ^(A,C,D,G)

Forelle aus Österreich 40
Meunière-Sauce | Forellenkaviar

Dstrikt vegetarisch!
Tortello 26
Gefüllt mit Ricotta | Burrata | Pesto | Tomaten ^(A,C,G)

BEILAGEN & SAUCEN

Blattsalat Honig-Senf Dressing ^(L,M,O) 8

Sautierter Blattspinat Pininenkerne 8

Grüne Bohnen mit Speck 10

Wiener Schwammerl Gesalzener Ricotta | Estragon ^(C,G) 10

dstrikt Pommes Parmesan | schwarzer Trüffel ^(G) 10

Gegrillter Mais ^(G) 8

Kartoffelgratin ^(A,G) 8

Knochenmark 5

Halber Hummer | Ganzer Hummer ^(B) 35 | 70

Foie Gras ^(G) 25

Unsere Damen und Herren freuen sich darauf, Ihnen individuell auf Ihren Geschmack abgestimmte, vegane Gerichte zuzubereiten!

Chili Mayonnaise ^(G) 5

Kräuterbutter ^(G) 5

Portweinsauce ^(C) 6

Sc. Béarnaise ^(C,G,M,O) 6

Grüner Pfeffer ^(G,L,M,O) 6

dstrikt BBQ ^(G) 5

dstrikt Chimichurri ^(A) 5

Gedeck ^(A,C,G) 5,5
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Ust.

Allergene
A - Gluten | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Erdnüsse
F - Soja | G - Milch | H - Nüsse | L - Sellerie | M - Senf |
N - Sesam | O - Sulfite | P - Lupinen | R - Weichtiere |  - vegan

dstrikt

dstrikt

STARTERS

1 Oyster Regal No.2	Mignonette lemon ^(R)	10
Sake IMA Junmai, Imayo Tsukasa		
	Ø, 1l	22,50
Calvisius oscietra caviar	10g 20g 30g	50 90 130
Blinis shallot chives egg sour cream ^(C,G,G)		
» THE PERFECT COMBINATION		
Reisetbauer Axberg Vodka Special Edition	4cl	12
2022 Chablis 1er Cru Fourchaume, du Colombier	Ø, 1l	17
Escargot		25
Josper grilled bone marrow garlic bread crumbs ^(A,G)		

dstrikt Beef Tartare	25
Pan brioche hazelnuts radicchio ^(A,G,H,M)	

Seabass Ceviche	28
Mandarin myoga finger lime bisque ^(B,D,L)	

Beefcarpaccio from the Josper	29
Mushrooms belp ball ^(G)	

Suckling Pig	26
Onion bacon jam mustard seeds apricot gastrique mangold ^(M,O,P)	

MAINS

Wagyu Strip Loin	per 100g	80
Japan, A5 from 200g		
Wagyu Rib Eye	per 100g	80
Japan, A5 from 300g		
Wagyu Beef Filet	per 100g	125
Japan, A5 from 200g		
» THE PERFECT COMBINATION		
Sake Kobe Special Junmai, Fukuju	Ø, 1l	22,5
The Yamazaki Single Malt 12y 18y	4cl	42 160

Beef Filet from Austria	200g 300g 600g	50 75 150
--------------------------------	---------------------------	----------------------

Rib Eye from Austria	300g	55
-----------------------------	-------------	-----------

Rib Eye on the bone	per 100g*	17
From Austria dry aged 15- 30 days		

T Bone from Austria	per 100g*	17
Dry-aged 15-30 days		

Tomahawk from Austria	per 100g*	17
Dry-aged 15-30 days		

Strip Loin on the bone	per 100g*	17
From Austria dry aged 15- 30 days		

*Please ask our Ladies & Gentlemen for available sizes

Crab Tartare	28
Crème fraîche lime avocado ^(B,G)	

Seared Scallop	28
Apple-coconut sauce roasted cauliflower hazelnut foam ^(G,H,R)	

Grilled Octopus	26
Grilled spring onion eggplant lemon almond ^(D,G,H)	

Caesar Salad	22
Karaage chicken parmesan croûtons ^(A,C,D,F,G,H,O)	

dstrikt Salad	22
Mixed salad squash pecan salted ricotta tomato green beans fava beans ^(A,G,H)	

Beetroot Carpaccio 	24
mixed beetroots from josper black currant blackberries	

King Oyster Mushroom 	24
Zucchini roasted almond ^(H)	
Available as a main course	

Our best from the Steak Board!

Let us show you our daily Special Cuts!

Austrian Organic Rack of Lamb	55
--------------------------------------	-----------

Short Rib	45
BBQ rub cole slaw ^(C,G,L,M)	

Bison Filet	per 100g	35
Canada from 200g		

Spring Chicken	35
Italy 600g ^(M,G)	

Viennese Truffleschnitzel	45
from Austria ^(A,C,G,O)	

Turbot	45
Herb crust buerre blanc ^(A,C,D,G)	

Trout from Austria	40
Meuniere sauce trout caviar ^(C,D,G)	

Dstrikt vegetarian!

Tortello	26
Filled with ricotta burrata pesto tomatoes ^(A,C,G)	

SIDES & SAUCES

Leaf Lettuce	Honey-mustard dressing ^(L,M,O)	8
---------------------	---	----------

Sautéed Spinach	pine nuts	8
------------------------	-----------	----------

Green Beans and Bacon		10
------------------------------	--	-----------

Viennese Mushrooms	Salted ricotta estragon ^(C,G)	10
---------------------------	--	-----------

dstrikt Fries	Parmesan black truffle ^(G)	10
----------------------	---	-----------

Grilled Corn ^(G)		8
------------------------------------	--	----------

Potato Gratin ^(A,G)		8
---------------------------------------	--	----------

Bone Marrow		5
--------------------	--	----------

Half Lobster Whole Lobster ^(B)	35 70
--	----------------

Foie Gras ^(G)	25
---------------------------------	-----------

Our Ladies & Gentlemen are delighted to personalize your culinary experience by preparing vegan dishes tailored to your taste!

Chili Mayonnaise ^(G)	5
--	----------

Herb Butter ^(G)	5
-----------------------------------	----------

Port Wine Sauce ^(C)	6
---------------------------------------	----------

Sc. Béarnaise ^(C,G,M,O)	6
---	----------

Green Pepper ^(G,L,M,O)	6
--	----------

dstrikt BBQ ^(G)	5
-----------------------------------	----------

dstrikt Chimichurri ^(A)	5
---	----------

Cover ^(A,C,G)	5,5
All our prices are in Euro and include VAT.	

Allergenes
A - Gluten | B - Crustaceans | C - Eggs | D - Fish | E - Peanuts | F - Soya | G - Milk | H - Nuts | L - Celery | M - Mustard | N - Sesame | O - Sulphites | P - Lupines | R - Molluscs |  - vegan

dstrikt