

WARM.

Chawanmushi

Flusskrebs · Kaviar

18

Ente

Ritschert · Liebstöckel

17

Kalbsbeuschel

Kipferlknödel · Essigkräuter

21

Polentaschnitte

Pilze · Holunder

16

Fischsuppe

Ajvar · Crostini

19

Pasta e Pepe

Pamore · Eigelb

17

Paprikahendl

Spitzpaprika · Majoran

20

Wolfsbarsch

Caponata · Buddhas Hand

22

Lamm

Wurzelgemüse · Tagetes

24

Rinderrippe

Tropea-Zwiebel · Kren

26

Karotte

Kaffeeerde · Kardamom
Vegan

19

Kasnudel

Butter · Salat

12

Jede weitere Kasnudel

6

748 IST EIN CODE.

Unsere Küche folgt keiner Grenze.

Sie folgt einer Bewegung.

Die **Drau** ist dabei nicht unser Thema. Sie ist unsere **Richtung**.

SEVEN FOUR EIGHT nimmt diesen Fluss als unsichtbare Linie: vom Ursprung weiter Richtung Osten, durch Regionen, Sprachen, Zutaten, Erinnerungen und neue Einflüsse.

Was daraus entsteht, ist keine klassische Länderküche.

Keine Heimatküche. Kein Fine Dining. Kein braves Menü.

Es ist eine **Küche in Bewegung**: vertraut im ersten Moment, überraschend im nächsten.

Regional, wenn es Sinn macht.

Weitergedacht, wenn der Teller es braucht.

Mit Kräutern, Säure, Rauch, Wärme, Sauce, Tiefe und allem, was einen Teller lebendig macht.

Manches kommt von hier.

Manches von weiter flussabwärts.

Manches passiert erst am Tisch.

748 erklärt nicht alles.

748 macht Appetit.

Wir mögen kurze Wege, gute Produzent:innen und Zutaten, die halten, was sie versprechen. Regional, wenn es Sinn macht. Bio, wenn es passt. Der Teller entscheidet. Allergien oder Unverträglichkeiten? Sag uns Bescheid. Wir wissen, was drin ist.
Gedeck: Sauerteigbrot · Butter · Olivenöl · 3 pro Gast. Kommt für den gesamten Tisch.
Preise in Euro inkl. Steuern.

COLD.

Nocksailing

Marille · Mais

19

Oktopus

Kaminwurzeln · Piment d'Espelette

21

Urtomate

Melone · Schafkäse

17

Zitrus-Fenchel-Salat

Salatherzen · Oliven
Vegan

16

Angusrind

Kimchi · Eigelb

21

ADD ON.

Nockerln

Petersilienerdäpfel

Caponata

Polentaschnitte

Erdäpfelkroketten

Erdäpfelpüree

je 6

SWEET.

Topfenknödel

Butterbrösel · Marille

14

Schokoladentarte

Fleur de Sel · Sauerkirsche

16

Brombeere

Vanille · Biskuit

14

Zitrone

Gurke · Hafer
Vegan

12

NO RIGHT WAY TO EAT.

Bei uns gibt es keine richtige Art zu essen. Es gibt **nur deine**.

Cold, Warm und Sweet dürfen geteilt werden.

Müssen sie aber nicht.

Wir mögen Teller in der Mitte.

Wir mögen Löffel, die weiterwandern.

Wir mögen Tische, an denen alle probieren.

Und wenn du dein Gericht lieber für dich behältst?

Auch richtig.

Teilen ist freiwillig.

Appetit nicht.

MAKE IT YOURS.

Manche Gerichte mögen ein Extra. Manche Gäste auch.

Unsere **Add-ons** sind für alle, die noch etwas mehr wollen.

Bevor du gehst: Mach ein Foto. Schreib etwas drauf.

Häng es an unsere **MOUTHS THAT KNOW WALL**.

Ein Gästebuch, **nur weniger brav**.

748

THE PLACE TO BE
HUNGRY. 748