

VEGETARISCH & VEGAN

VORHER / STARTER

KOHLSPROSSEN-KIMCHI

RETTICH – GRANNY SMITH - VEGAN
brussels sprouts-kimchi / daikon / granny smith - vegan
16

SCHAFFRISCHKÄSE

KAROTTE – INGWER – ORANGE
creamy sheep cheese / carrot / ginger / orange
17

SUPPE / SOUP

ROTKRAUTSUPPE

KARAMELLISIERT – MARONI WAN TAN - VEGAN
caramelized red cabbage soup / chestnut wan tan - vegan
9

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

BERGKÄSE RAVIOLI

APFEL – ROSMARIN
ravioli / Austrian mountain cheese / apple / rosemary
22

ROTKRAUT

GESCHMORT – ZIEGENKÄSE – ROTE RÜBE
braised red cabbage / goat cheese / beet root
19

KARFIOL

GEGRILLT – MINZE – KAPERN – CASHEW – SENFSAAT - VEGAN
grilled cauliflower / mint / capers / cashew / mustard seeds - vegan
19

GRAUPENRISOTTO

PARADEISER – EINGELEGTER KÜRBIS - VEGAN
pearl barley risotto / tomato / pickled pumpkin - vegan
19

RICOTTA TARTE

ZUCCHINI – KÜRBIS
ricotta tarte / courgette / pumpkin
19

COUVERT

Für unser Couvert mit Öfferl Bio-Sauerteigbrot,
Bio-Olivenöl aus Pilion (Griechenland) und Aufstrich
verrechnen wir € 4 pro Person.

FISCH & FLEISCH / FISH & MEAT

VORHER / STARTER

BEEF TARTAR

ÖSTERR. BIO-RIND – HOKKAIDO – SALZLIMETTE – BUCHENPILZE –
HAUSGEMACHTE ERDÄPFEL-BRIOCHE

organic Austrian beef tartar / hokkaido / salted lime / shimeji / homemade potato brioche

19

LACHSFORELLE

VOM GUT DORNAU – GEBEIZT – ROTE RÜBE – SANDDORN – KREN

marinated salmon trout from "Gut Dornau" / beet root / sea buckthorn / horse radish

19

SUPPE / SOUP

MAISCREMESUPPE

SPECK COOKIE

corn cream soup / bacon cookie

9

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

BOUILLABAISSE

HEIMISCHE FISCHE – KAVIAR-ROUILLE – BIO-BAGUETTE – PARADEISERSUD – PARMESAN
bouillabaisse made from Austrian fish / caviar-rouille / organic baguette / tomato broth / parmesan

29

SEESAIBLING

VOM GUT DORNAU – CHICORÉE – GRAPEFRUIT – SAFRANRISOTTO

arctic char from "Gut Dornau" / chicory / grapefruit / saffron risotto

35

TAGLIATA

ÖSTERR. BIO-RIND – SELLERIE – PECORINO – APFEL

organic Austrian beef tagliata / celeriac / pecorino / apple

39

SCHNITZEL

ÖSTERR. BIO-KLEESCHWEIN – ERDÄPFEL-VOGERL-SALAT – PREISELBEEREN
organic Austrian pork "Schnitzel" / potato-lamb's lettuce salad / lingonberries

29

TOMAHAWK

ÖSTERR. BIO-KLEESCHWEIN – HAUSGEMACHTE SCHUPFNUDELN –
KOHLSPROSSSEN – HASELNUSS

organic Austrian pork tomahawk / homemade Austrian pasta / brussels sprouts / hazelnut

35

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhältst du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise in EURO, inkl. MwSt.

*For all information regarding ingredients and allergens of all our dishes
you will receive from our lovely service staff, please get in touch! All prices in euro, incl. taxes.*

WIENER WEIN

WEISSWEIN 1/8 L

WIENER GRÜNER VELTLINER Norbert Walter, Strebersdorf BIO	6,9
GEMISCHTER SATZ Wieninger, Stammersdorf BIO	7,2
SAUVIGNON BLANC RIED KROISSBERG Zahel, Mauer BIO	6,9
WIENER RIESLING Norbert Walter, Strebersdorf BIO	6,9
MUSKATELLER Christ, Stammersdorf BIO	7,5
ANTOINETTE ROSÉ Fuhrgassl-Huber, Neustift	7,2
RIESLING ALKOHOLFREI Mayer am Pfarrplatz	5,7

ROTWEIN 1/8 L

ZWEIGELT Christ, Stammersdorf BIO	6,9
BLAUFRÄNKISCH RIED JUNGENSEBERG RESERVE Norbert Walter, Strebersdorf BIO	8,2
PINOT NOIR MAURERBERG KALKSTEIN Michael Edlmoser, Mauer	8,6
WIENER TRILOGIE Wieninger, Stammersdorf BIO	7,9
ROTE MÉLANGE Fuchs Steinklamm, Mauer BIO	7,9
CUVÉE ROUGE ALKOHOLFREI Kolonne Null	7,4

SCHAUMWEIN 0,1 L

SECCO Norbert Walter, Strebersdorf BIO	6,9
SECCO ROSÉ Norbert Walter, Strebersdorf BIO	6,9
MUSKATELLER FRIZZANTE Fuchs Steinklamm, Mauer BIO	6,9
BLANC DE BLANCS BRUT NATURE BIO Zahel, Mauer	12,9

ALKOHOLFREI

ROSÉ PRICKELND Kolonne Null	6,9
CUVÉE BLANC PRICKELND Kolonne Null	6,9
MAYER PRICKELND Mayer am Pfarrplatz	7,5

OTTAKRINGER BIER VOM FASS

	0,3 L	0,5 L
OTTAKRINGER HELLES...	4,9	5,9
HELLES ZWICKL BIO	5,9	6,9
ROTES ZWICKL BIO	5,9	6,9
ZWICKL BOCK.....	6,2	7,2
NULL KOMMA JOSEF	5,8	6,8

FLASCHENBIERE

FRANZISKANER 0,5 L Weizen	6,7
BIG EASY SESSION 0,33 L IPA.....	7,5

FLASCHENBIERE ALKOHOLFREI

FRANZISKANER 0,5 L Weizen	6,5
RAMPENSAU BREW AGE 0,33 L IPA.....	6,9

HOMEMADE

LIMONADE 0,5 L.....	5,9
EISTEE 0,5 L.....	5,9
FRISCHER ORANGENSAFT 0,25 L..	6,9
PINK GRAPEFRUITSAFT 0,25 L....	7,9

NATURSÄFTE NIKLES 0,25 L

KRONPRINZ APFEL.....	6,5
BIRNENNEKTAR.....	6,9
PFIRSICHNEKTAR	6,9
KIRSCHNEKTAR.....	6,9
GESPRITZT 0,5 L	7,2

DESSERT

GRIESSPUDDING - VEGAN

BIRNE – MANDEL

semolina pudding / pear / almond - vegan

12

ZWETSCHKEN TARTE

HASELNUSSEIS – RÖSTER

plum tarte / hazelnut ice cream / ragout

12

KÜRBIS CHEESECAKE

KARAMELL – ERDNUSS

pumpkin cheesecake / caramel / peanut

12

GINI SGROPPINO

ZITRONENEIS – SECCO – SALONPLAFOND CITRUS GIN –

HAUSGEMACHTER LIMONCELLO

lemon ice cream / secco / Salonplafond citrus gin / homemade limoncello

12

AFTER DINNER DRINKS

ZEROMISU ALKOHOLFREI

AMARETTO ALKOHOLFREI – VANILLE – ESPRESSO – OBER

12,5

MAMA PASSIONE

HENNESSY VS – DON PAPA MASSKARA – FRANGELICO – PASSOÃ – KARAMELL – OBER

14

ESPRESSO MARTINI

VODKA – KAHLÚA LIKÖR – ESPRESSO

14

CHOCOLATE MARTINI

VODKA – MOZART LIKÖR – BAILEYS – VANILLE – SCHOKOLADE

14,5

SALONPLAFOND GIN

TONIC LOBSTER – FEVER TREE MEDIT. – FENTIMANS INDIAN

13,5

TSCHINI GOLD

TSCHINI GOLD GIN – SUZE – LILLET BLANC – ZITRONEN EIS

14,5

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise in EURO, Inkl. MwSt.

*For all information regarding ingredients and allergens of all our dishes
you will receive from our lovely service staff, please get in touch! All prices in euro, incl. taxes.*