

Tagesempfehlung:

0,1 lt	Birnenfrizzante WG Kirchmayr/Weistrach/Niederösterreich	O	3,90
1/8 lt	Rotgipfler 2017 WG Reinisch/Tattendorf/Thermenregion	O	4,40
1/8 lt	Gelber Muskateller « Scheibner » 2016 WG Artner/ Carnuntum	O	4,40
1/8 lt	Blaufränkisch «Hochberg»2015 WG Hundsdorfer/Neckenmarkt	O	5,20
Alkfr. Alternative: Bionade Orange Ingwer oder Holunder fermentiert			0,33 lt 3,30
0,1 lt	Pomme Pure, alkoholfreier Apfelspekt		5,50

scharfe Thaisuppe, Huhn, Kokosmilch, Shii Take, Koriander	E,F,G,O	7,80
Rinderbouillon, Frittaten	A,C,F,G,O	4,80
Cremsuppe vom griechischen Spargel	G,O	5,80

Vorspeisen:

kurz gegrillter Pfefferlachs, eingelegter Ingwer, Soja	D,E,F,O	14,00
kurz gegrillte Jakobsmuscheln, Blutwurst, Zitrustexturen, Schüttelbrot	G,O,R	14,00
6 Stück Wiener Weinbergschnecken, Kräuter-Knoblauch-Butter	G,R	12,00
lauwarmer Salat von Rinderzunge und grünem Spargel	O	12,00
kleines gebackenes Kalbsbries, Kartoffelsalat, Preiselbeeren	A,C,G,O	12,00
gebratene Foie Gras, Hollergelee		20,00

Hauptgerichte:

gebratenes Seesaiblingsfilet, Masalalinsen, Weißweinschaum	D,F,O	23,00
gebratene Kalbsleberscheibe, Zwiebel-Speck-Sauce, Reis, Salat	F,G,M,O	21,00
rosa Tafelspitz, mitgezogenes Gemüse, Petersilienkartoffeln	C,F,G,O	23,00
pikantes Rinder-Saftgulasch, Eierspätzle	A,C,F,G,O	19,00
Wiener Backhendl (ausgelöst, Fam.Wech), Kartoffelsalat	A,C,F,G,M,O	13,50
Griechischer Stangenspargel, Hollandaise, Kartoffeln	C,F,G,O	18,00
pikanter Wok von grünem Spargel und mediterranem Gemüse, Reis		16,50

zum Nachtisch:

kleines Tiramisu im Weckglasl	A,C,G,O	5,00
Crème brûlée, Sauerkirschen	C,G,O	7,00
halbflüssiges Schokoladensoufflée, Vanillesauce (15 Minuten)	A,C,G,O	9,50
Mousse von weißer oder dunkler Valrhona-Schokolade, Himbeere	G	8,50

Beilagenbrot enthält A Pommes frites werden in reinem Erdnußöl frittiert E