

VEGETARISCH & VEGAN

VORHER / STARTER

KARFIOL

GESCHMORT – ERDÄPFEL – SAUERAMPFER – APFEL –
BUCHWEIZEN - VEGAN

braised cauliflower / potato / sorrel / apple / buckwheat - vegan

15

ZIEGENKÄSE

KARAMELLISIERT – HIBISKUS CHUTNEY – SELLERIE
caramelized goat cheese / hibiscus chutney / celeriac

19

SUPPE / SOUP

LINSENSUPPE

ZITRONENGRAS - VEGAN

lentil soup / lemongrass - vegan

9

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

ERBSENRAVIOLI

MINZE – HIMBEERE

pea ravioli / mint / raspberry

22

POLENTAKNÖDEL

ZIEGENKÄSE – MANGOLD – RHABARBER

polenta dumplings / goat cheese / Swiss chard / rhubarb

20

STECKRÜBEN CANNELLONI

ERDÄPFEL – SPINAT – BELPER KNOLLE

turnip cannelloni / potato / spinach / "Belper Knolle"

20

ROTE RÜBEN RISOTTO

EINGELEGTE RÜBEN

beet root risotto / pickled beets

19

MELANZANI TOWER

ZUCCHINI – CASHEW – COUSCOUS - VEGAN

eggplant tower / courgette / cashew / couscous - vegan

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 – FENCHEL – DILL – SCHALOTTEN –
HAUSGEMACHTE ERDÄPFEL-BRIOCHE
organic Austrian beef tartar / fennel / dill / shallots / homemade potato brioche

19

LACHSFORELLE

VOM GUT DORNAU – GEBEIZT – RADIESCHEN – RHABARBER – HIMBEERE
marinated salmon trout from "Gut Dornau" / radish / rhubarb / raspberry

19

SUPPE / SOUP

ZUCCHINI-CREME SUPPE

PROFITEROLES – CREME FRAICHE
courgette cream soup / cream puff / crème fraîche

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 – POCHIERT – BROCCOLINI – ERBSEN – PILZE
poached arctic char from "Gut Dornau" / wild broccolini / peas / mushrooms

35

TAGLIATA

ÖSTERR. BIO-RIND – ERDÄPFEL – BRUNNENKRESSE – KOHLRABI
organic Austrian beef tagliata / potato / watercress / kohlrabi

39

SCHNITZEL

ÖSTERR. BIO-KLEESCHWEIN – GURKENSALAT – PREISELBEEREN
organic Austrian pork "Schnitzel" / creamy cucumber salad / lingonberries

29

HENDLBRUST

ÖSTERR. BIO HUHN – KAROTTEN TARTE TATIN – MANDELN
organic Austrian chicken breast / carrot tarte tatin / almond

30

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
WIENER ORIGINAL	5,5	6,5
HELLES ZWICKL BIO.....	5,9	6,9
ROTES ZWICKL BIO	5,9	6,9
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

HOLLER PANNA COTTA

BIRNE – SALBEI

elderflower panna cotta / pear / sage

10

MILLE FEUILLE

SKYR – RHABARBER – ZITRONENGRAS - VEGAN

Mille Feuille / skyr / rhubarb / lemongrass - vegan

9

HASELNUSS PARFAIT

NOUGAT – HIBISKUS

hazelnut parfait / nougat / hibiscus

10

GINI SGROPPINO

ZITRONENEIS – SECCO – SALONPLAFOND CITRUS GIN –

HAUSGEMACHTER LIMONCELLO

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

11

AFTER DINNER DRINKS

ZEROMISU ALKOHOLFREI

AMARETTO ALKOHOLFREI – VANILLE – ESPRESSO – OBER

12,5

HARVEST DELIGHT

VODKA STOLICHNAYA – DON PAPA MASSKARA RUM – LIMONCELLO – SCHOKOLADE

13,5

ESPRESSO MARTINI

VODKA – KAHLÚA LIKÖR – ESPRESSO

13,5

CHOCOLATE MARTINI

VODKA – MOZART LIKÖR – BAILEYS – VANILLE – SCHOKOLADE

14

SALONPLAFOND GIN

TONIC LOBSTER – FEVER TREE MEDIT. – FENTIMANS INDIAN

13,5

WILD WEST

WILD TURKEY 101 RYE – HEERING CHERRY –
ANTICA FORMULA WERMUT – CHOCOLATE BITTERS

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.*