

VEGETARISCH & VEGAN

VORHER / STARTER

GURKENCARPACCIO

WIENER MISO – SOJABOHNEN – HIBISKUS - VEGAN
cucumber carpaccio / Viennese Miso / soybeans / hibiscus - vegan

14

SCHAFFRISCHKÄSE

FERMENTIERTER HONIG – GELBE KAROTTE – ERDBEERE
creamy sheep cheese / fermented honey / yellow carrot / strawberry

17

SUPPE / SOUP

GAZPACHO

GAZPACHO - VEGAN
gazpacho / sour cherry - vegan

9

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

ERBSENRAVIOLI

MINZE – HIMBEERE
pea ravioli / mint / raspberry

22

LAUCH MILLE FEUILLE

PAPRIKA - VEGAN
leek Mille Feuille / bell pepper - vegan

18

KARFIOL

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

19

SPINATRISOTTO

APFEL – BLAUSCHIMMELKÄSE
spinach risotto / apple / blue cheese

19

KRÄUTERSEITLINGE

GESCHMORT – KRÄUTERCREME – PARADEISER – SALZZITRONE - VEGAN
braised king oyster mushrooms / herb cream / tomato / salted lemon - vegan

20

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 – KIMCHI – LABNEH –
HAUSGEMACHTE ERDÄPFEL-BRIOCHE
organic Austrian beef tartar / kimchi / labneh / homemade potato brioche

19

LACHSFORELLE

VOM GUT DORNAU – GEBEIZT – RICOTTA TARTE –
PARADEISER – BASILIKUM ESPUMA
marinated salmon trout from "Gut Dornau" / ricotta tarte / tomato / basil espuma

19

SUPPE / SOUP

EIERSCHWAMMERLSUPPE

BERGKÄSEKROKETTEN
chantarelle soup / mountain cheese croquettes

11

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 – IM PERGAMENT – PARADEISER – FENCHEL – MAISKRAPFEN
parchment poached arctic char from "Gut Dornau" / tomato / fennel / corn fritters

35

TAGLIATA

ÖSTERR. BIO-RIND – EIERSCHWAMMERL – ERDÄPFEL – BRUNNENKRESSE
organic Austrian beef tagliata / chantarelle / potato / watercress

39

SCHNITZEL

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

29

HENDLBRUST

ÖSTERR. BIO-HUHN – SALZ-ZITRONEN – LABNEH – ZUCCHINI
organic Austrian chicken breast / salted lemon / labneh / courgettes

31

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
JUNGENBERG 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 Steinklammer, 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 Steinklammer, 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

HOLLER PANNA COTTA

PFIRSICH – VERBENE

elderflower panna cotta / peach / verbena

10

MARSHMALLOWS

HAUSGEMACHT – SCHOKOEIS – VANILLE – CRUMBLE

homemade marshmallows / chocolate ice cream / vanille / crumble

10

ALLES MARILLE

ROULADE – FRITTER – RÖSTER – EIS

apricot / roulade / fritter / roaster / ice cream

12

GINI SGROPPINO

ZITRONENEIS – SECCO – SALONPLAFOND CITRUS GIN –

HAUSGEMACHTER LIMONCELLO

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

12

AFTER DINNER DRINKS

ZEROMISU ALKOHOLFREI

AMARETTO ALKOHLFREI – VANILLE – ESPRESSO – OBERS
12,5

PINK SQUIRREL

CREME DE NOYAUX – CREME DE CACAO MOZART – OBERS
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

MUDSLIDE

VODKA – KAHLÚA LIKÖR – BAILEYS IRISH CREAM – OBERS
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.*