

VEGETARISCH & VEGAN

VORHER / STARTER

CHICORÉE TARTELETTE

HASELNUSS – APFEL - VEGAN

chicory tartelette / hazelnut / apple - vegan

15

ZIEGENKÄSE

KARAMELLISIERT – GEWÜRZZWETSCHKE – SELLERIE

caramelized goat cheese / spiced plum / celeriac

18

SUPPE / SOUP

APFELMOST SUPPE

EINGELEGTE QUITTE - VEGAN

apple-cider soup / pickled quince - vegan

9

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

RAVIOLI

ZIEGENKÄSE – BIRNE – WALNUSS

ravioli / goat cheese / pear / walnut

19

PUNTARELLE

SCHALOTTE – WIENER MISO – PREISELBEERE - VEGAN

puntarelle / shallot / Viennese Miso / lingonberry - vegan

19

KAROTTE

GESCHMORT – SESAM – GRANATAPFEL - VEGAN

braised carrot / sesame / pomegranate - vegan

20

KARFIOLRISOTTO

KARAMELLISierter KARFIOL – BLAUMOHN

risotto / caramelized cauliflower / blue poppy seeds

21

CHICORÉE

KARAMELLISIERT – EINKORN – BLUTORANGE

caramelized chicory / spelt / blood orange

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 – MARONI – BLUTORANGE – HAUSGEMACHTE ERDÄPFEL-BRIOCHE
tartar from organic Austrian beef / chestnut / blood orange / homemade potato brioche

19

LACHSFORELLE

VOM GUT DORNAU – GEBEIZT – ROTKRAUT – BIRNE – HEFESCHAUM
marinated salmon trout from "Gut Dornau" / red cabbage / pear / yeast espuma

19

SUPPE / SOUP

PILZCREME

BUCHENPILZE AUS DEM JUS
mushroom soup / beech mushrooms / jus

10

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 – STECKRÜBE – PAPRIKA
poached arctic char from "Gut Dornau" / turnip / bell pepper

35

TAGLIATA

ÖSTERR. BIO-RIND – KÜRBIS – PILZE – GEWÜRZJUS
tagliata from organic Austrian beef / pumpkin / mushrooms / spiced demi-glace

39

SCHNITZEL

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

29

HIRSCHKALB

RÜCKEN UND KEULE VOM ÖSTERR. BIO-HIRSCHKALB –
HEU – PASTINAKE – SPROSSEN – MARONI
saddle and leg from organic Austrian deer calf / hay / parsnip / sprouts / chestnut

39

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	6,9
SAUVIGNON BLANC	
Fuchs Steinklammer, Mauer BIO	6,9
WIENER RIESLING	
Norbert Walter, Strebersdorf BIO	6,9
MUSKATELLER	
Christ, Stammersdorf BIO	7,5
ANTOINETTE ROSÉ	
Fuhrgassl-Huber, Neustift	6,9
RIESLING ALKOHOLFREI	
Mayer am Pfarrplatz	5,5

ROTWEIN 1/8 L

ZWEIGELT	
Christ, Stammersdorf BIO	6,9
BLAUFRÄNKISCH RIED JUNGENSEBERG RESERVE	
Norbert Walter, Strebersdorf BIO	6,9
PINOT NOIR MAURERBERG KALKSTEIN	
Michael Edlmoser, Mauer	7,9
WIENER TRILOGIE	
Wieninger, Stammersdorf BIO	7,9
ST. LAURENT RIED MAURERBERG	
Zahel, Mauer BIO	7,9
CUVÉE ROUGE ALKOHOLFREI	
Kolonne Null	6,9

SCHAUMWEIN 0,1 L

SECCO	
Norbert Walter, Strebersdorf BIO	6,5
SECCO ROSÉ	
Norbert Walter, Strebersdorf BIO	6,5
MUSKATELLER FRIZZANTE	
Fuchs Steinklammer, Mauer BIO	6,9
BLANC DE BLANCS BRUT NATURE BIO	
Zahel, Mauer	11,9

ALKOHOLFREI

ROSÉ PRICKELND	
Kolonne Null	6,9
CUVÉE BLANC PRICKELND	
Kolonne Null	6,9

OTTAKRINGER BIER VOM FASS

	0,3 L	0,5 L
OTTAKRINGER HELLES ...	4,9	5,9
WIENER ORIGINAL	5,2	6,2
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	5,9
BIRNENNEKTAR	6,5
PFIRSICHNEKTAR	6,5
KIRSCHNEKTAR	6,5
GESPRITZT 0,5 L	6,9

DESSERT

SCHOKOLADENKUCHEN

HASELNUSS – BRATAPFEL – SCHOKOLADE
chocolate cake / hazelnut / baked apple / chocolate

10

CHEESECAKE

WEISSE SCHOKOLADE – KAFFEEEIS
cheesecake / white chocolate / coffee ice cream

12

ZWETSCHKENCRUMBLE

ZWETSCHKE – MARONI – MANDEL - VEGAN
plum crumble / chestnut / almond - vegan

10

GINI SGROPPINO

ZITRONENSORBET – PROSECCO – SALONPLAFOND CITRUS GIN –
HAUSGEMACHTER LIMONCELLO
gini sgroppino / lemon sorbet / prosecco / Salonplafond citrus gin / homemade limoncello

9,5

AFTER DINNER DRINKS

ZEROMISU ALKOHOLFREI

AMARETTO ALKOHOLFREI – VANILLE – ESPRESSO – OBER
11,5

MONTE CARLO

RYE WHISKY – BENEDICTINE – ANGOSTURA BITTERS
12

ESPRESSO MARTINI

VODKA – KAHLÚA LIKÖR – ESPRESSO
12,5

CHOCOLATE MARTINI

VODKA – MOZART LIKÖR – BAILEYS – VANILLE – SCHOKOLADE
13

SALONPLAFOND GIN

TONIC LOBSTER – FEVER TREE MEDIT. – FENTIMANS INDIAN
13,5

CARIBBEAN MILK PUNCH

BUMBU RUM – MILCH – VANILLE – ZIMT
12,5