

VEGETARISCH & VEGAN

VORHER / STARTER

SCHWARZWURZEL

KONFIERT & GEBACKEN – HOLUNDER – LAUCH - VEGAN

confit and baked black salsify / elderflower / leek - vegan

15

ZIEGENKÄSEMOUSSE

TRAUBENCHUTNEY - PUMPERNICKEL - RUCOLA

goat cheese mousse / grape chutney / pumpernickel / rocket

16

SUPPE / SOUP

KÜRBIS

GEGRILLTER & SAUER EINGELEGTER KÜRBIS - VEGAN

pumpkin soup / roasted and marinated pumpkin - vegan

9

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

RAVIOLI

ZIEGENKÄSE – BIRNE – WALNUSS

ravioli / goat cheese / pear / walnut

19

SÜSSKARTOFFEL GALETTE

KOHLSPROSSEN – CRÈME FRAÎCHE – PARADEISERKONFIT

sweet potato galette / crème fraiche / confit tomato

19

SPITZKRAUT

GEGRILLT – PASTINAKE – APFEL - VEGAN

roasted pointed cabbage / parsnip / apple - vegan

19

TRAUBENRISOTTO

SPINAT – BABY ZUCCHINI

grape risotto / spinach / baby zucchini

19

ROMANESCO

GEGRILLT – PINIENKERNE – TOPINAMBUR – HEIDELBEERE – PECORINO

roasted romanesco / pine nuts / Jerusalem artichoke / blueberry / pecorino

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 – BIRNE – HAUSGEMACHTE ERDÄPFEL-BRIOCHE
tartar from organic Austrian beef / hokkaido / pear / homemade potato brioche

19

SAIBLING

VOM GUT DORNAU – SALZLIMETTE – KOHLSPROSSEN – GIN
artic char from "Gut Dornau" / salted lime / brussels sprouts / gin

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

LACHSFORELLE

VOM GUT DORNAU – JUNGZWIEBEL – RADIESCHEN – BUTTERMILCH – QUINOA
salmon trout from "Gut Dornau" / spring onion / radish / buttermilk / quinoa

29

TAGLIATA

ÖSTERR. BIO-RIND – ROTE RÜBE – ERDÄPFEL-SARDELLEN TERRINE
tagliata from organic Austrian beef / beet root / potato-anchovy terrine

39

SCHNITZEL

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

29

HENDLBRUST

ÖSTERR. BIO-HENDL – SELLERIE – BROCCOLINI – PECORINO
breast from organic Austrian chicken / celeriac / broccolini / pecorino

29

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 Edelmoser, Mauer	7,9
WIENER TRILOGIE Wieninger, Stammersdorf BIO	7,9
ROTE MÉLANGE Fuchs Steinklammer, 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

KÜRBISKÜCHLEIN

HAGEBUTTENSORBET – WALNUSS-CRUNCH – EINGELEGTER KÜRBIS - VEGAN
pumpkin cake / rose hip sorbet / walnut crunch / marinated pumpkin - vegan

10

CHEESECAKE

WEISSE SCHOKOLADE – KAFFEESORBET
cheesecake / white chocolate / coffee sorbet

12

TOPFENKNÖDEL

ZWETSCHKE – SCHOKOLADE
curd dumpling / plum / chocolate

12

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

GRASSHOPPER

CRÈME DE MENTHE – CRÈME DE CACAO WEISS – OBER
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

RUSSIAN IN FALL

VODKA – KAHLÚA LIKÖR – KÜRBIS – OBER
12,5