



Menü

Geflämmtor Toro / Thunfischbauch

Ingwer-Gurke / Sojamarinade / rote Rübe / Erdnuss-Chipotle-Crumble 15,50



Schaumsuppe vom Steinbutt

Muscheln / Sellerie / Paradeiser / Perlgrauen / Dill 9,50



Gedämpfte Wildschweinravioli

Erdäpfel-Maronschaum / Kohlsprossen / Salzzitrone Vor. 13,50 / Haupt. 21,50



Heilbutt

Fenchel / Spaghetti-Pici / Chorizo 26,50



36 Stunden geschmorter Schweinebauch / Strohschwein

Erdäpfel-Mohnpüree / knusprige Blutwurst / eingelegte Äpfel / Schalottenjus 24,50



Käse

Quittensenf / Nüsse / Brot 10,50 / 15,50



Yuzu – Tiramisu

Mascarpone / Yuzu / Zimt / Kakao 9,50

4 Gang Menü 49,- / mit Weinbegleitung 67,-

5 Gang Menü 59,- / mit Weinbegleitung 81,-

6 Gang Menü 69,- / mit Weinbegleitung 96,-

7 Gang Menü 79,- / mit Weinbegleitung 110,-

Gerne können Sie sich Ihr Wunschmenü selbst aus der Speisekarte zusammenstellen!

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse Schnittlauchöl / Marillen - Chili - Marmelade	9,50
Junge Blattsalate Avocado / Radieschen / Granny Smith / Kürbiskerne / Walnussöl	10,50
Gedämpfte Wildschweinravioli Erdäpfel-Maronischaum / Kohlsprossen / Salzzitrone	Vorspeise / Zwischengang 13,50 Hauptspeise 21,50
Beef Tatar / Wienerwald Weiderind Senfsauce / knusprige Salzkapern / Toast	120g 14,50 200g 20,50
Bouchot Muscheln Paradeiser / Sellerie / Schalotten / Limette / Kerbel / Brot	Vorspeise / Zwischengang 14,50 Hauptspeise 22,50
Geflämmtor Toro / Thunfischbauch Ingwer-Gurke / Sojamarinade / rote Rübe / Erdnuss-Chipotle-Crumble	15,50

Suppe

Rindsuppe Frittaten oder Grießnockerl	5,50
Schaumsuppe vom Steinbutt Bouchot Muscheln / Sellerie / Paradeiser / Perlgrauen / Dill	9,50

Gedeck 2,70

Hauptgerichte

Erdäpfel-Ziegenkäseknödel Kohlsprossen / rote Rübe / Chili-Nüsse	17,50
Bouchot Muscheln Paradeiser / Sellerie / Schalotten / Limette / Kerbel / Brot	22,50
Gebratene Entenkeule Rotkraut / Erdäpfelknödel / Quitte	24,50
36 Stunden geschmorter Schweinebauch / Strohschwein Erdäpfel-Mohnpüree / knusprige Blutwurst / eingelegte Äpfel / Schalottenjus	24,50
Heilbutt Fenchel / Spaghetti-Pici / Chorizo	26,50

Wiener Klassiker

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein Erdäpfel-Endiviensalat	15,50
Backhendl von Brust und Keule / Steirisches Huhn Ausgelöst / Erdäpfel-Endiviensalat / Kürbiskernöl	16,50
Riesling – Kalbsbeuschel Wurzelgemüse / gebratener Serviettenknödel	Hauptspeise 16,50 Vorspeise 11,50
Cordon bleu vom Tullnerfelder Schwein Höllerschmid Beinschinken / Käse / Erdäpfel-Endiviensalat	17,50
Gekochtes Schulterscherzel Wurzelgemüse / Rösti / Schnittlauchsauce / Apfelkren	19,50

Küchenchef Matthias Eichblatt und das Servitenwirt – Team wünschen guten Appetit

Dessert & Käse

Palatschinken Marillenmarmelade	6,50
Yuzu – Tiramisu Mascarpone / Yuzu / Zimt / Kakao	9,50
Schokolade Callebaut 50% Joghurt / Salzkaramell / Heidelbeere	10,50
Topfenschmarren Zwetschken / Mandelkrokant (ca. 20 min Wartezeit)	11,50
Käse Quittensenf / Nüsse / Brot	3 stk. 10,50 5 stk. 15,50

Catering
Anfrage an office@servitenwirt.at

1 stk Grammelbrot zum mitnehmen 9,50

1 Glas Hausgemachte Leberpastete vom Ötscherblick Schwein zum mitnehmen 5,50

Digestif

Brände			Bitter, Rum, Gin, Vodka		
Wachauer Marille	2cl	4,90	Gölles Edelbitter	2cl	4,90
Vogelbeer	2cl	4,90	Averna	4cl	4,90
Hirschbirne	2cl	4,90	Fernet Branca	4cl	4,90
Zwetschke	2cl	4,90	Ramazotti	4cl	4,90
Walnuss	2cl	4,90	Ron Zacapa 23 Y. Rum	2cl	6,60
Apfel	2cl	4,90	Ron Barcelo Imperial	2cl	4,90
Kirsche	2cl	4,90	Pyrat Rum XO	2cl	4,90
Trestern Brand Gölles	2cl	4,90	Gin verschiedene Sorten	2cl	4,90
			Vodka verschiedene Sorten	2cl	4,90

Sämtliche angeführte Preise sind in € und incl. aller Abgaben