



Menü

Marinierte Rinderzunge

Weizensalat / Sellerie / Haselnuss / Kürbiskernöl 12,50



Geeiste rote Rübensuppe

Frischkäse / Wassermelone / Radieschen 7,50



Bouchot Muscheln

Paradeiser / Sellerie / Schalotten / Limette / Kerbel / Brot 14,50/22,50



Gegrillter Oktopus

Erdäpfelgulasch / Chorizo / Kapern / Sauerrahm / Paradeiser 26,50



Kurz gegrilltes Secreto Iberico / geheimes Filet – Iberico Schwein
knusprige Sellerietaschen / Pimentos de Padrón / Mandeln / Piment d Espelette 25,50



Schokoladenschnitte

Browni / Zwergorangen / Erdbeeren 9,50

4 Gang Menü 47,- / mit Weinbegleitung 65,-

5 Gang Menü 57,- / mit Weinbegleitung 79,-

6 Gang Menü 67,- / mit Weinbegleitung 94,-

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	9,50
Marinierte Rinderzunge Weizensalat / Sellerie / Haselnuss / Kürbiskernöl	12,50
Gedämpfte Wan Tan vom Ötscherblick Schwein Soja-Ingwermarinade / Jungzwiebel / Sesam / Shiitake	Vorspeise 11,50 Hauptspeise 19,50
Beef Tartar / Wienerwald Weiderind Senfsauce / knusprige Salzkapern / Toast	120g 13,50 200g 19,50
Bouchot Muscheln Paradeiser / Sellerie / Schalotten / Limette / Kerbel / Brot	Vorspeise 14,50 Hauptspeise 22,50

Suppe

Rindsuppe Frittaten oder Grießnockerl	5,50
Geeiste rote Rübensuppe Frischkäse / Wassermelone / Radieschen	7,50

Gedeck 2,50

Hauptgerichte

Rigatoni / Bio Pasta eingelegte Melanzani, Zucchini & Paprika / Basilikum / Paradeiser	15,50
Bouchot Muscheln Paradeiser / Sellerie / Schalotten / Limette / Kerbel / Brot	Vorspeise 14,50 Hauptspeise 22,50
Gegrillter Oktopus Erdäpfelgulasch / Chorizo / Kapern / Sauerrahm / Paradeiser	26,50
Kurz gegrilltes Secreto Iberico / geheimes Filet – Iberico Schwein knusprige Sellerietaschen / Pimentos de Padrón / Mandeln / Piment d Espelette	25,50

Wiener Klassiker

Backendl von Brust und Keule / Steirisches Huhn Ausgelöst / Erdäpfel-Endiviensalat / Kürbiskernöl	15,50
Riesling – Kalbsbeuschel Wurzelgemüse / gebratener Serviettenknödel	Hauptspeise 15,50 Vorspeise 10,50
Gekochtes Schulterscherzel Wurzelgemüse / Röstli / Schnittlauchsauce / Apfelkren	19,50
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale Erdäpfel-Endiviensalat	20,50

Küchenchef Matthias Eichblatt und das Servitenwirt – Team wünschen guten Appetit

Dessert & Käse

Palatschinken Marillenmarmelade	6,50
Schokoladenschnitte Browni / Zwergorangen / Erdbeeren	9,50
Marillenkügelchen Butterbrüsel / Marillentrüffel	9,50
Topfenschmarren Zwetschken / Mandelkrokant (ca. 20 min Wartezeit)	10,50
Käse	3 stk. 10,50 5 stk. 15,50
Quittensenf / Nüsse / Brot	

Digestif

Brände			Bitter, Rum, Gin, Vodka		
Wachauer Marille	2cl	4,80	Gölles Edelbitter	2cl	4,80
Vogelbeer	2cl	4,80	Averna	4cl	3,80
Hirschbirne	2cl	4,80	Fernet Branca	4cl	3,80
Zwetschke	2cl	4,80	Ramazzotti	4cl	3,80
Walnuss	2cl	4,80	Ron Zacapa 23 Y. Rum	2cl	6,60
Apfel	2cl	4,80	Ron Barcelo Imperial	2cl	4,80
Kirsche	2cl	4,80	Pyrat Rum XO	2cl	4,80
Trestern Brand Gölles	2cl	4,80	Hendrick's Gin	2cl	4,60
			Vodka Axberg Reisetbauer	2cl	4,80

Sämtliche angeführte Preise sind in € und incl. aller Abgaben