



Menü

Lachsforelle – Tatar / Teichwirtschaft Radlberg

Karfiol / Avocado / Dill / Verjus 15,50



Schaumsuppe / Butternusskürbis

Backerl vom Ötscherblick Schwein / Senfcurke / Kürbiskerne 7,50



Erdäpfel-Ziegenkäseknödel

Kohlsprossen / rote Rübe / Chili-Nüsse 17,50



Saiblingsfilet / Teichwirtschaft Radlberg

Saiblings-Leberknödel / Schwarzwurzel / Krustentiersauce / Traubenkernöl 26,50



Flank Steak / Black Angus Prime Beef

Artischocken - Spinat / Kürbis / Holunderbeeren / knusprige Erdäpfel 27,50



Zwetschkenknödel

Butterbrösel / Zwetschkenröster 9,50

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

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

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

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 Entenravioli im Ofen geschmorter Lauch / Erdäpfel-Waldpilzschaum / Paradeiseressig	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
Lachsforelle – Tatar / Teichwirtschaft Radlberg Karfiol / Avocado / Dill / Verjus	15,50

Suppe

Rindsuppe Frittaten oder Grießnockerl	5,50
Schaumsuppe / Butternusskürbis Backerl vom Ötscherblick Schwein / Senfkrurke / Kürbiskerne	7,50

Hauptgerichte

Erdäpfel-Ziegenkäseknödel Kohlsprossen / rote Rübe / Chili-Nüsse	17,50
Gedämpfte Entenravioli im Ofen geschmorter Lauch / Erdäpfel-Waldpilzschaum / Paradeiseressig	21,50
Bouchot Muscheln Paradeiser / Sellerie / Schalotten / Limette / Kerbel / Brot	22,50
Saiblingsfilet / Teichwirtschaft Radlberg Saiblings-Leberknödel / Schwarzwurzel / Krustentiersauce / Traubenkernöl	26,50
Flank Steak / Black Angus Prime Beef Artischocken - Spinat / Kürbis / Holunderbeeren / knusprige Erdäpfel	27,50

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
Schokoladenschnitte Browni / Zwergorangen / Erdbeeren	10,50
Zwetschkenknödel Butterbrösel / Zwetschkenröster	9,50
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	Ramazzotti	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 Axberg Reisetbauer	2cl	4,90

Sämtliche angeführte Preise sind in € und incl. aller Abgaben