

Edle Tropfen a good wine

2015 Grüner Veltliner DAC, Strell, Weinviertel	€ 5,10
2014 Grüner Veltliner „Alte Reben“, Ebner-Ebenauer, Weinviertel	€ 8,40
2015 Wiener Gemischter Satz, Zahel, Wien	€ 5,50
2015 Riesling, Hirsch, Kamptal	€ 6,80
2013 Riesling, Buchegger, Kremstal	€ 7,90
2015 Gelber Muskateller, Polz, Südsteiermark	€ 6,50
2014 Pinot Grigio di Leonardo, Veneto, ITA	€ 6,90
2013 Chardonnay „Esprit“, Piriwe, Thermenregion	€ 7,40
2013 Chardonnay „Darscho“, Velich, Neusiedlersee	€ 11,50
2013 Blaufränkisch „Classique“, Pöckl, Neusiedlersee	€ 7,60
2014 Zweigelt, Markowitsch, Carnuntum	€ 6,80
2013 Cuvée „Vulcano“, Iglar, Mittelburgenland	€ 9,70
2008 Cuvée „Comondor“, Gesellmann, Neusiedlersee	€ 13,60
2009 Châteauneuf du Pape, Château Mont-Redon, Rhône, FRA	€ 14,10

Abendmenü dinner menu

Jakobsmuschel L,G,O,R Topinambur und Grünkohlsud <i>Scallop</i> <i>jerusalem artichok and kale brew</i> ***	€ 19
Curry-Karfiolsuppe C,G,O Pflaumentatar,Nussbuttereis <i>Curry-cauliflower soup</i> <i>plum tatar,nut-butter-icecream</i> ***	€ 14
Seesaibling D,G auf Salzstein, Karfiol, Kohl <i>Brook trout</i> <i>on salt stone, cauliflower, cabbage</i> ***	€ 20
Kalb A,G,H,L,O Petersilwurzel, Pinienkerne <i>Veal</i> <i>parsnip, pine nut</i> ***	€ 32
Studentenfutter C,E,G,H,O Nüsse, Trauben, Karamel, Verjus <i>Gorp</i> <i>nuts, grapes, caramel, verjus</i>	€ 13

3 Gänge € 45 / 4 Gänge € 55 / 5 Gänge € 65
3 courses € 45 / 4 courses € 55 / 5 courses € 65

Weinbegleitung wine pairing

3 Gänge/3 courses	€ 27
4 Gänge/4 courses	€ 36
5 Gänge/5 courses	€ 45

Blattsalat mit Granatapfeldressing, Mandeln und Bergkäse € 12
leaf lettuce with pomegranate dressing, almonds and mountain cheese H,O

Beef tartar mit Senfbutter, Wachtelei und Toast € 17/€ 23
beef tartar with mustard butter, quails egg and toast A,C,G,M,O

Kürbissuppe mit Kürbistartar und Kürbisbaiser € 12
pumpkin soup with pumpkin tartar and pumpkin baisier A,C,G,O

Consommé mit Einlage € 12
consommé with inlay A,C,G,L,O

Pasta des Tages
pasta of the day
€ 16

Fang des Tages
mit saisonalem Risotto
catch of the day
with seasonal risotto
€ 18

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Vogelersalat und Preiselbeere € 23
breaded veal escalope with lambs lettuce and potato salad and cranberries A,C,G,L,M,O

Rindsgulasch mit Nockerl € 19
beef goulash with spaetzle A,C,G,L,O

Filetsteak mit Süßerdäpfel-Gratin und rotem Zwiebelchutney € 28
filet steak with sweet potato gratin and red onion chutney G,L,M,O

Geschmorter und gebratener Chicoree mit Pastinakencreme, Orangen und Erdäpfel € 18
Braised and fried chicory with parsnip crème, orange and potatoes A,C,G,O

Apfelstrudel Mille Feuille mit Zimteis und Vanilleschaum € 13
apple strudel mille feuille with cinnamon ice cream and vanilla espuma A,C,G

Lauwarmer Schokokuchen mit Joghurteis und Orangenmousse € 13
lukewarm chocolate cake with yoghurt ice cream and orange mousse A,C,G

Käse vom Jumi, Trüffelhonig, Essignüsse € 14
cheese selection from Jumi, truffle honey and pickled nuts E,H,O,P

Sehr geehrter Gast, bitte informieren Sie uns über etwaige Speiseunverträglichkeiten oder Allergien. Vielen Dank!

Dear guest, please consult your waiter in case of any intolerances or allergies. Thank you!