

# Tagesempfehlung:

1/8 lt	Grüner Veltliner Federspiel 2017 WG Rudi Pichler/Wachau	o	5,60
1/8 lt	« Bienenfresser » Zweigelt Reserve 2016 WG Pitnauer/Carnuntum	o	6,60
1/8 lt	St. Laurent Reserve 2014 Stift Klosterneuburg/Wien	o	8,40
0,33 lt	<b>Bio-Limonade Fair Trade: Blutorange, Limette oder Maracuja</b>		3,80
0,1 lt	Apfelsecco vom Jonagold alkoholfrei	Stift Klosterneuburg	4,40
0,1 lt	100% Ur-Direktsaft: Wildpreiselbeere <b>oder</b> Wildheidelbeere/Kärnten		4,20
	scharfe Thaisuppe, Huhn, Shii Take, Kokosmilch, Koriander	E,F,N,O	8,20
	Bouillabaisse	B,D,F,G,O	12,00
	Rinderbouillon, Frittaten	A,C,F,G,O	4,80
<b><u>Vorspeisen:</u></b>			
	baumgereifte Mango, Büffelmozzarella, Zitronengrasmarinade	G	14,00
	gegrillte Jakobsmuscheln, Blutwurst, Orange, Schüttelbrot	A,G,O,R	16,00
	Scheiben von Bio-Lachs, japanische Marinade, Koriander	D,E,F,N	14,00
	Alex 's Vitello (Kalbstatar, Thunfisch, Thunfischcreme)	D,G	14,00
	Schlutzkrapfen mit Kürbisfülle, Salbeibutter, Parmesan	A,C,G <b>Vege</b>	8,20
	kleines Rahmbeuscherl vom Kalbsherz, Semmelknöderl	A,C,F,G,M,O	14,00
	6 Stück Wiener Weinbergschnecken „Klassisch“	A,C,G,R	12,00
<b><u>Hauptgerichte:</u></b>			
	Pasta Fisch, Tomate, Kräuter, Rahm, Chilli	A,B,D,G,O	19,00
	Filet vom Steinbutt, Masalalinsen, Weißweinschaum	D,E,F,G,N,O	34,00
	Griechischer Stangenspargel, Kartoffeln, Hollandaise	G,O	20,00
	pikantes Stroganoff von Rinderfilet und Pilzen, Spätzle	A,C,F,G,O	24,00
	rosa Tafelspitz, Gemüse, Petersilienkartoffeln	C,F,G,M,O	23,00
	Saftgulasch vom OÖ Jungrind, Eierspätzle	A,C,F,G,O	19,60
	Kalbsbutterschnitzel (faschiert !), Kartoffel-Mayo-Salat	A,C,F,G,M,O	14,00
	ofenfrischer Schweinebraten, Semmelknödel, Sauerkraut	A,C,F,G,O	13,50
	Wiener Backhendl (ausgelöst), Kartoffelsalat	A,C,F,G,M,O	13,50
<b><u>zum Nachtisch:</u></b>			
	Schokoladentarte, Himbeeren	A,C,G	8,50
	Schwarzwälder Schnitte mit Valrhona-Schokolade	A,C,G,O	6,00
	3 Stück Marillenkrapfen, Butterbröseln, Bio-Vanilleeis	A,C,G,O	9,00
	4 Stück Pralinen von Valrhona (Stück 1,60)	C,G,O	6,40