

## Vorspeisen

**Beef Tartar mit Zwiebelconfit, Toast und Fleur de sel 11,80**  
A, D, G, M

**Flambierter Ziegenkäse mit Traubenchutney und Blattsalaten 8,90**  
E, G, M

**Frühlingsrolle mit Hühnchen und Gemüse  
auf fruchtig mariniertem Rucola-Fenchelsalat 9,80**  
A, C

**"Meze Teller" Humus, Rote Rüben Falaffelbällchen, Oliven, Grisini 8,90**  
A, D, G, M

## Suppen

**Tom Ka Gai - thailändische Kokossuppe mit Huhn 4,90**  
D

**Gazpacho - kalte, spanische Gemüsesuppe mit Mozzarellacroustinis 4,90**  
L, G

## Snacks

**Frittierte Sardinen mit Aioli und Kräuteroliven 6,80**  
A, D, G, M

**Currywurst mit hausgemachten Pommes frites 7,80**  
A, L

**Edamame (gedämpfte Sojabohnen mit Fleur de sel) 6,50**  
F

**Ciabatta gefüllt mit Mozzarella & Tomate und Bärlauchpesto 4,60**  
A, C, D, G

**Ciabatta gefüllt mit Roastbeef und Dijon-Senf 4,60**  
A, C, G

## Hauptspeisen

**Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel und Sauerrahm 11,10**

A, C, G

Sauvignon blanc 2020, Weingut Sigma Vinum, Bordeaux 3,90

**Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat 12,80**

A, C, G, L, M

Wiener Gemischter Satz 2020, Weingut Cobenzl, Wien 3,80

**BBQ Spareribs mit hausgemachten Pomme frites und zweierlei Dip 14,90**

A, G, L, O

Grüner Veltliner 2020, „summerstage“, Weingut Hagn, Mailberg 3,60

**Kalbsbutterschnitzel auf Erdäpfelpüree und glaciertes Gemüse 16,40**

A, G

Riesling Federspiel Terrassen 2020, Frischengruber, Wachau 3,90

**Beiriedschnitte mit Sauce Béarnaise & hausgemachten Pommes frites 17,80**

A, G, L

Blafränkisch Classic 2017, Weingut Kopfensteiner, Deutsch Schützen 4,40

### Saltimbocca vom Branzino

**auf cremigem Risotto und Riesling-Safranschaum 15,30**

A, D, G, O

Grüner Veltliner vom Löss 2020, Weingut Figl, Traismauer 3,80

## Aus dem Wok

**Thai Gemüsecurry aus dem Wok mit Jasminreis 10,80**

A, D, F, L, N

Rosé von Döbling 2020, Mayer am Pfarrplatz, Wien 3,60

**Tandoori Hühnerwok mit asiatischem Gemüse und Jasminreis 12,80**

A, F, L, N

Gelber Muskateller 2020, Weingut Retter Kneissl, Hartberg 4,50

## Dessert

### Schoko- Haselnussauflauf

**mit Schokoladensauce und Vanille Eiscreme 6,90**

A, C, E, G

**Crème Brûlée mit Vanilleeis und frischen Beeren 6,90**

C, G

**Gemischter Käseteller mit Feigensenf, Nüssen und Schwarzbrot 9,80**

A, E, G, M