

Vegetarisch/Veganes Menü

 Veganes Tartare von der Aubergine

Kren · Pumpernickelcrunch

KALTE VORSPEISE 22,50



(L)

 Pastinakenschaumsüppchen

Birnen-Basilikumespuma

SUPPE 14,90



(F L)

 Vegane Jakobsmuschel

Pak Choi · Shiitakepilze · Tom Kha Gai Espuma ·
gepuffter Quinoa

ZWISCHENGANG 24,50



(L)

 Veganes Rote Rüben Pflanzert

Wirsing · Kren

HAUPTGANG 29,50



 Kokos Panna Cotta

Mango-Papaya Chutney

DESSERT 13,90

4-GANG MENÜ 79,00

Kalte Vorspeise · Suppe · Hauptspeise · Dessert

5-GANG MENÜ 99,00

Kalte Vorspeise · Suppe · warme Vorspeise · Hauptspeise · Dessert

GEDECK OBLIGATORISCH 6,00

Frisch gebackenes Hausbrot
flaumige Salzkaramellbutter

ASCHERMITTWOCH
05. MÄRZ 2025

Aus dem Menü können auch einzelne Gerichte
individuell bestellt und genossen werden.

PRICKELNDER START

BOLLINGER Special Cuvée	0,1l	15,90
BOLLINGER Rosé	0,1l	18,90
LANGLOIS Crémant de Loire Blanc	0,1l	9,90
LANGLOIS Crémant de Loire Rosé	0,1l	10,90
KALLFELZ Riesling Sekt	0,1l	9,90

NO ALKOHOL
CRAFT COCKTAILS

Raspberry Kiss	10,50
Himbeeren Püree · Organics Bitter Lemon · Monin Schokolade · Sodawasser · Minze	

Exotic	10,90
Ananassaft · Bananensaft · Traubensaft · Säurevariation · Ananas Spalte	

SPRITZ MODERN

Everybody's Darling	0,175l	10,90
Chandon Garden Spritz · Wermut Bianco · Hibiskustee · Säurevariation · Läuterzucker		

Pete's Aperol	0,15l	10,90
Aperol · Belvedere Pure Vodka · Mandarinen Pürree · Vanillesirup Monin · Chandon Garden Spritz · Säurevariation		

Grapefruitcello Spritz	0,185l	11,90
Grapefruitcello · Prosecco · Organics Bitter Lemon		

Weinbegleitung

Erster Gang

2017 **Grüner Veltliner Ried Mordthal**
Weingut Ecker-Eckhof, Kirchberg am Wagram
0,1l

Zweiter Gang

2020 **Sauvignon Blanc „Heiliger Rupert“**
Weingut Polz, Südsteiermark
0,1l

Dritter Gang

2016 **Chardonnay Eichkogel Monopol
Specula No. 12**
Weingut Schup, Thermenregion
0,1l

Vierter Gang

2018 **PINOT NOIR »803«**
Weinmanufaktur Clemens Strobl, Kirchberg am Wagram
0,1l

Fünfter Gang

2009 **CHÂTEAU Coutet**
Bordeaux / barsac
5cl

Genießen Sie jeden Moment und lassen Sie sich
von den verführerischen Nuancen unserer
ausgewählten Weine verwöhnen.

WEINBEGLEITUNG 4 GANG 78,00
WEINBEGLEITUNG 5 GANG 89,00

Fisch Menü

(A D G)

Hausgebeizte Eismeerforelle

Blini · Sauerrahm · Lachsforellenkaviar

KALTE VORSPEISE 27,90

(A D G L)

Velouté von Süßwasserfischen

Fischpflanzler · Gemüsebrunoise

SUPPE 15,90

(F L R)

Gebratene Jakobsmuschel

Pak Choi · Kräuterseitlinge · Tom Kha Gai Espuma ·
gepuffter Quinoa

ZWISCHENGANG 24,50

(B D G L)

Weißes Wallerfilet vom Gut Dornau

Wirsing · Flusskrebserl · Kren

HAUPTGANG 42,50

(A C G)

Kaiserschmarrn

Apfelmus

DESSERT 17,90

4-GANG MENÜ 99,00

Kalte Vorspeise · Suppe · Hauptspeise · Dessert

5-GANG MENÜ 115,00

Kalte Vorspeise · Suppe · warme Vorspeise · Hauptspeise · Dessert

GEDECK OBLIGATORISCH 6,00

Frisch gebackenes Hausbrot
flaumige Salzkaramellbutter



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI