

# Menü



01.07

23.07

2021

Fisch  
Fleisch  
Vegetarisch  
Brunch

4 Gang  
5 Gang  
6 Gang

# Aperitif

2014 Recaredo Cava,  
Terres, Brut Nature 10,80

Hauscocktail 7,80

Trumer Pils 0,2 3,50

# Käse

3 Stück 12 € / 5 Stück 15 €

## Forelle mit Weichsel

2014 Wimmer Cerny, RI, Weelfel, Wagram

2013 Loberger, RI Alte Reben, Elsass

## Seidentofu mit Zitrone + Sauerampfer

2018 Lichtenberger & Gonzales, GV/ WBG, Muschelkalk, Leithaberg

2012 Homonna Furmint/Haslevelü, Tokay, Ungarn

## Erdäpfelterriner mit grüner Sauce

~~4~~

2019 Schuster RV Altweingarten, Wagram

2010 Mantlerhof, RV, Ried Reienthal, Kremstal

## Bouchot Muscheln mit Gurke, Dill + Safran

~~4/5~~

2019 Domaine Gadais, Muscadet, Loire

2018 Domaine Les bottles rouges, Savagnin, Face B, Jura

## Reh mit Steinpilz, Parmesan + Grieß

2017 Lehrner, ZWG, Reserve, Mittelburgenland

2012 Roagna, Lange Rosso, Nebbiolo, Piemont

## Erdbeeren mit Joghurt

2017 Braida, Moscato d'Asti, Piemont

2017 Braida, Moscato d'Asti, Piemont

# Fleisch



## Forelle mit Weichsel

2014 Wimmer Cerny, RI, Weelfel, Wagram

2013 Loberger, RI Alte Reben, Elsass

## Seidentofu mit Zitrone + Sauerampfer

2018 Lichtenberger & Gonzales, GV/ WBG, Muschelkalk, Leithaberg

2012 Homonna Furmint/Haslevelü, Tokay, Ungarn

## Erdäpfelterriner mit grüner Sauce

~~4~~

2019 Schuster RV Altweingarten, Wagram

2010 Mantlerhof, RV, Ried Reienthal, Kremstal

## Bouchot Muscheln mit Gurke, Dill + Safran

~~4/5~~

2019 Domaine Gadais, Muscadet, Loire

2018 Domaine Les bottles rouges, Savagnin, Face B, Jura

## Sommerkürbis mit Tomate + Pignoli

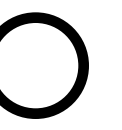
2015 Bründlmayer, WBG/GBG, Spiegel, Kamptal

2015 Sternat Lenz, CH, Schlossberg, Südsteiermark

## Erdbeeren mit Joghurt

2017 Braida, Moscato d'Asti, Piemont

2017 Braida, Moscato d'Asti, Piemont



## Kohlrabi mit Karfiol + Haselnuss

2014 Wimmer Cerny, RI, Weelfel, Wagram

2013 Loberger, RI Alte Reben, Elsass

## Seidentofu mit Zitrone + Sauerampfer

2018 Lichtenberger & Gonzales, GV/ WBG, Muschelkalk, Leithaberg

2012 Homonna Furmint/Haslevelü, Tokay, Ungarn

## Erdäpfelterriner mit grüner Sauce

~~4~~

2019 Schuster RV Altweingarten, Wagram

2010 Mantlerhof, RV, Ried Reienthal, Kremstal

## Eierschwammerl mit Sonnenblume

~~4/5~~

2019 Domaine Gadais, Muscadet, Loire

2018 Domaine Les bottles rouges, Savagnin, Face B, Jura

## Sommerkürbis mit Tomate und Pignoli

2015 Bründlmayer, WBG/GBG, Spiegel, Kamptal

2015 Sternat Lenz, CH, Schlossberg, Südsteiermark

## Erdbeeren mit Joghurt

2017 Braida, Moscato d'Asti, Piemont

2017 Braida, Moscato d'Asti, Piemont

# Vegetarisch

#### 4 Gang

ohne 49 €

Weinbegleitung - sowieso + 28 €

Weinbegleitung - wenn schon, denn schon + 39 €

#### 5 Gang

ohne 59 €

Weinbegleitung - sowieso + 35 €

Weinbegleitung - wenn schon, denn schon + 48 €

#### 6 Gang

ohne 69 €

Weinbegleitung - sowieso + 42 €

Weinbegleitung - wenn schon, denn schon + 59 €

Bitte teilen Sie uns Allergien  
und Unverträglichkeiten mit.

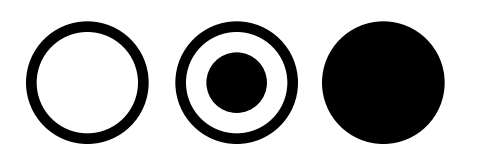
Weinbegleitung 0,1 l Gedeck 3,80 €



**Telefon:**

**+43 1 402 139 8**

**Dienstag  
bis Freitag  
18 - 24 Uhr**



**Telefon:**

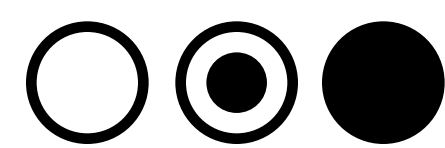
**+43 1 402 139 8**

**Brunch**

**Samstag**

**10 - 14 Uhr**





**Wir freuen uns  
besonders über  
4 Personen Gruppen**