

Empfehlungen des Tages

20. MÄRZ 2026

FAR & SON HIBISCUS BIO 1/8l € 8,2
alkoholfreier & fruchtiger Sprudel,
angenehmer Aperitif, feiner Speisebegleiter

ROSÉ 2024 Studeny, Weinviertel,
11,5% vol., trocken o 1/8 € 6,8

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette
COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA
bread, amuse bouche & napkin

TAGESSUPPE MIT SINN/ SOUP

KAROTTENSUPPE carrot soup
vegan  € 8,5



VORSPEISE / STARTER

BIO ROASTBEEF
mariniertes Mini-Gemüse (Fenchel, grüner Spargel & Patissons)
organic roastbeef & marinated miniature vegetables
(fennel, green asparagus & patissons)
M € 20,0

HAUPTSPEISE / MAIN

GEGRILLTES SKREI FILET (WINTERKABELJAU)
Mediterranes Gemüse & Tonkabohnen
grilled fillet of skrei (cod), mediterranean vegetables & tonka beans
D/G € 34,0

NACHSPEISE / DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
Zwetschkenröster & Sauerkirschen
crème brûlée
plum roaster & sour cherries
 C/G € 10,0



A Gluten

B Krebstiere

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite

R Weichtier/mollusc

 Vegetarisch

/vegetarian

 VeganVegan

 Schweinefleisch
/pork

alc /alcohol

IRRITUM

VORBEHALTEN
errors excluded

