

Empfehlungen des Tages

21. 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
€ 4,7

TAGESSUPPE / SOUP

BERGLINSENSUPPE mit Speck
lentil soup & bacon
☺ M € 8,5



VORSPEISE / STARTER

BIO ROASTBEEF
marinierte Mini Patissons & Avocado Tatar
organic roastbeef, marinated patissons & avocado tartare
M € 19,0

HAUPTSPEISE / MAIN

KRÄUTERKASNUDELN
Salbeibutter & Räucherricotta
herb-cheese-ravioli, sage butter & smoked ricotta
A/C/G/L € 24,0

COQ A VIN (ÖSTERR. BIO-HÜHNERKEULE)
Wildreis
coq a vin (local organic chicken leg) & wild rice
G/L/O € 29,0

NACHSPEISE / DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
Zwetschenkompott
crème brûlée & plum compote
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

IRRTUM

VORBEHALTEN
errors excluded

