

Empfehlungen des Tages

12. APRIL 2026

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

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette
COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA
bread, amuse bouche & napkin
€ 4,7

TAGESSUPPE / SOUP

LINSEN-KOKOS SUPPE mit Gemüse
lentil-coconut soup with vegetables
L € 8,5



VORSPEISE / STARTER

GEBRATENER OKTOPUS
grüner Spargel-Tomaten Salat, Moosbeer-Chutney
fried octopus, green asparagus-tomato salad, cranberry-chutney
M/R € 22

HAUPTSPEISEN / MAINS

MARCHFELDER SOLOSPARGEL
Heurige Kartoffeln, Sauce Hollandaise
solo asparagus from Marchfeld, potatoes, sauce hollandaise
A/C/G/O € 26,0

ROSA-GEBRATENE LAMMKRONE
getrüffelte Polenta, grüner Spargel, Rosmarin-Jus
pink-roasted lamb crown, truffled polenta, green asparagus, rosemary gravy
A/C/G/L/O € 37,0

NACHSPEISE / DESSERT

REISAUFLAUF
Weichselkompott, Karamell-Sauce
& Waldbeereis
*sweet rice bake, sour cherry compote,
caramel sauce & forest berries ice cream*
C/G € 10,0

APFELSTRUDEL
Vanilleeis & Schlag
*apple-strudel,
vanilla ice, whipped cream*
A/C/G/O € 7,8

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

