

## MITTAGSKARTE

### BUSINESSLUNCH

KOHLRABI-PROSECCO SUPPE

\*\*\*

FARFALLE-KÜRBIS MIT SCHAFFRISCHKÄSE UND SPINAT

**16,-**

### VORSPEISEN & SUPPEN

CAESAR SALAD MIT SPECK, PARMESAN UND ROSMARIN-CROÛTONS **17,-**

WOLFGANGSEER SCHAFFRISCHKÄSE AUF KÜRBIS UND GEMÜSESALAT **16,-**

THATTAKI VOM THUNFISCH MIT ZUCCHINI UND KÜRBIS **18,-**

KÜRBISCREMESUPPE **8,50**

RINDERKRAFTBRÜHE MIT FRITTATEN UND FLEISCHSTRUDEL **9,50**

### HAUPTSPEISEN

GEGRILLTE ROTBARBE – GRATINIERT - AUF MARINIERTEM FENCHEL-ORANGENSALAT **28,-**

GEGRILLTES ZANDERFILET AUF MARINIERTEN KERBEL-TOMATEN **28,-**

REINANKE – IM GANZEN GEBRATEN – MIT PETERSILERDÄPFEL UND KRÄUTERBUTTER **28,-**

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB MIT PETERSILERDÄPFEL UND PREISELBEEREN **26,-**

RIB-EYE-STEAK VOM ANGUSRIND MIT ROTWEINSCHALOTTEN UND ZWIEBELSENF **29,-**

GERÄUCHERTE BLUNZ'N MIT KÜRBISPÜREE UND STEINPILZEN **24,-**

GEKOCHTES VOM SALZBURGER NATURRIND MIT SEMMELKREN UND ERDÄPFELSTAMPF **26,-**

RISOTTO *NERO* MIT CHILI-KORIANDER GARNELEN **29,-**

### DAZU SERVIEREN WIR

ROSMARIN-WEDGES **4,-**

GORGONZOLA POLENTA **4,-**

SAUTIERTES PILZRAGOUT **4,-**

BUNTER BLATTSALAT **4,-**

MEDITERRANES GEMÜSE MIT ROSMARIN UND OLIVEN **4,-**

TOMATEN-SPINAT **4,-**

ZWEIERLEI VOM KÜRBIS **4,-**

### DESSERTS

*BLACK AND WHITE* – MOZARTLIKÖR-MUS **11,-**

MARILLENKNÖDEL **11,-**

*SALZBURGER NOCKERL* FÜR 2 PERSONEN (ZUBEREITUNG CA. 25 MINUTEN) **26,-**

VARIATION VON GEREIFTEM KÄSE MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY UND SCHWARZEN NÜSSEN **14,-**

GEDECK **3,-**

GEBÄCK **1,20**

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR RECHNUNGEN NUR TISCHWEISE AUSSTELLEN

## WEIN GLASWEISE 0,1 L

### WEISS

2016 GRÜNER VELTLINER <i>SHELLI BLANC</i> MARTIN NIGL, NIEDERÖSTERREICH	<b>4,90</b>
2016 RIESLING <i>VOM GELBEN LÖSS</i> JOSEF EHMOSER, WAGRAM	<b>5,20</b>
2016 SAUVIGNON BLANC <i>STK</i> HANNES SABATHI, SÜDSTEIERMARK	<b>6,-</b>
2016 GELBER MUSKATELLER MATTHIAS TRUMMER, VULKANLAND	<b>5,40</b>
2015 CHARDONNAY (MAGNUM) ALOIS LAGEDER, SÜDTIROL	<b>6,-</b>

### Rosé

2016 VOM ZWEIFELT WILLI BRÜNDLMAYER, NIEDERÖSTERREICH	<b>5,20</b>
--	-------------

### SÜSSWEIN 1/16L

2011 BEERENAUSLESE WEINGUT VELICH, BURGENLAND	<b>5,50</b>
--	-------------

### ROT

2013 CUVÉE <i>SHELLI ROUGE</i> (ZW, ME, SY) LEO HILLINGER, BURGENLAND	<b>5,80</b>
2015 BLAUFRÄNKISCH <i>JOHANNESHÖHE</i> GEORG PRIELER, BURGENLAND	<b>5,80</b>
2012 PINOT NOIR MARTIN NIGL, NIEDERÖSTERREICH	<b>6,20</b>
2013 MERLOT <i>ROTUNDO</i> GOTTSCHULY-GRASSL, CARNUNTUM	<b>6,80</b>
2014 CÔTES DU RHÔNE PERRIN NATURE FAMILLE PERRIN, RHONE	<b>6,20</b>

### APERITIF

<i>CHAMPAGNER:</i>	
CHARTOGNE-TAILLET BRUT 0,1L	<b>12,90</b>
CHARTOGNE-TAILLET BRUT <i>ROSE</i> 0,1L	<b>14,90</b>
FRED LOIMER WINZERSEKT EXTRA BRUT 0,1L	<b>7,80</b>
PROSECCO 0,1L	<b>6,10</b>
HUGO	<b>7,30</b>
APEROL "SPRIZZ"	<b>6,70</b>
CAMPARI SODA 0,2L	<b>5,40</b>
CAMPARI ORANGE 0,2 L	<b>6,90</b>
PORT TONIC	<b>6,90</b>

### BIER

TRUMER PILS VOM FASS	0,2L	<b>2,90</b>
	0,3L	<b>3,80</b>
STIEGL WEISSE	0,33L	<b>4,-</b>
STIEGL FREIBIER (ALKOHOLFREI)	0,33L	<b>3,80</b>

### CRAFT BIER

HOPFENSPIEL	0,33L	<b>4,10</b>
PRIVATBRAUEREI TRUMER, OBERTRUM		
AUSTRIAN AMBER ALE	0,33L	<b>5,50</b>
BRAUHAUS GUSSWERK, HOF BEI SALZBURG		
MAX GLANER'S IPA	0,33L	<b>5,70</b>
PRIVATBRAUEREI STIEGL, SALZBURG		
SCHWARZMANN	0,33L	<b>5,90</b>
RIEDER BRAUEREI, RIED		

### WASSER

AQUA MONACO 0,33L	<b>2,90</b>
AQUA MONACO 0,75L	<b>5,90</b>
MINZ-LIMETTENWASSER 1L	<b>4,-</b>
LEITUNGSWASSER 1L	<b>3,-</b>

### ALKOHOLFREI

RAUCH SÄFTE 0,2L	<b>3,80</b>
APFEL NATURTRÜB, JOHANNISBEERE, MANGO, MARILLE, TOMATE, <i>FÜR FRUCHTSÄFTE MIT LEITUNGSWASSER AUF 0,5 L, Erlauben wir uns, einen Aufpreis von € 0,20 zu berechnen; mit SODA auf 0,5 L, € 0,70.</i>	
ORANGENSaft, FRISCH GEPRESST	<b>4,60</b>
COCA COLA / LIGHT 0,2L	<b>3,60</b>
FANTA, SPRITE 0,2L	<b>3,60</b>
APFELSAFT GESPRITZT 0,2L	<b>3,60</b>
TONIC MONACO	<b>3,90</b>
GINGER MONACO	<b>3,90</b>
LEMON MONACO	<b>3,90</b>
MAKAVA BIO EISTEE	<b>3,80</b>
CARPE DIEM KOMBUCHA	<b>4,30</b>
RED BULL 0,25L	<b>4,50</b>

### ILLY CAFÉ

ESPRESSO MACCHIATO	<b>3,10</b>
KLEINER ESPRESSO	<b>3,-</b>
GROßER ESPRESSO	<b>4,20</b>
VERLÄNGERTER	<b>3,60</b>
CAPPUCCINO	<b>4,10</b>
CAFÉ LATTE	<b>4,80</b>
IRISH COFFEE	<b>8,90</b>
HEIßE SCHOKOLADE	<b>4,30</b>
DAMMANN FRÉRES TEE DIVERSE TEESORTEN Á	<b>4,-</b>
FRISCHER KRÄUTERTEE	<b>4,80</b>

#### WICHTIGE INFORMATION ZU DEN ALLERGENEN

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Für die detaillierte Karte mit den allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir beraten Sie gerne.