

MITTAGSKARTE

BUSINESS LUNCH 24.00

täglich wechselnd – Dienstag bis Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr

VORSPEISEN & SUPPEN

- Romana Salat mit Pecorino 13.00
Zweierlei von der Roten Rübe, Feige und griechisches Krauterjoghurt 17.00
Gemischte Blattsalate mit Gemüse und karamellisierten Nüssen 17.00
Burratina mit Basilikum-Öl, Kressesalat und eingelegten Tomaten 18.00
Jakobsmuschel mit Sellerie, Bouillabaisse und Kaviar 20.00
- Rindsuppe mit 3erlei Einlage 15.00
Karotten-Orangen Cremesuppe mit Karottenstroh 15.00

PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

- Hausgemachte Ricotta Gnocchi mit Sous-Vide gegartem Wurzelgemüse & Pinienkerne 28.00
Knusprige Melanzane auf Erdapfelcreme und Schafskäse 28.00

HAUPTSPEISEN

- 1/2 Barbarie Ente gegrillt mit Szechuan Pfeffer-Pflaumen und Brokkoli 38.00
Surf ´n Turf vom Black Angus mit Wurzelgemüse und Süßkartoffel 48.00
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdapfeln und Preiselbeeren 30.00
Gefülltes Doraden Filet auf Zucchini-Artischockengemuse 34.00
Wildfang Zanderschnitte auf pikanten Rüben mit Sesam 36.00
Gebirgsseesaibling auf Fregola Sarda Risotto 38.00

GEDECK

- Hausgemachtes Dukkah und Olivenöl mit groartigem Erdäpfel Couvert Brot
von „Joseph Brot“ pro Person 4.00

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können

Unsere VerkaufsmitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten und beraten Sie gerne

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.

APERITIF

Champagner Arnould Rosé Brut 0,1l 21.00	Lillet rosé 9.50
Willi Bründlmayer Winzersekt Brut 0,1l 14.00	Veneziano 9.50
Prosecco Sacchetto 0,1l 7.40	Limoncello Spritz 9.50

WEIN GLASWEISE 0.1L

WEISS		ROT	
2023 Grüner Veltliner Schelli Blanc Martin Nigl, Kremstal	7.20	2021 Cuvée Sepp Rouge (ZW/BF/ME) Hans Schwarz, Burgenland	8.50
2023 Sauvignon Blanc Martin Nigl, Kremstal	9.30	2018 Blaufränkisch Uwe Schiefer, Burgenland	8.90
2023 Riesling Urgestein Weingut Leindl, Kamptal	9.00	2013 Merlot Mikrokosmos Ernst Triebaumer, Burgenland	8.60
ROSÉ		SÜBWEIN	
2023 Vom Zweigelt Willi Bründlmayer, Niederösterreich	6.30	2020 Beerenauslese Cuvée Kracher, Burgenland	11.00

ALKOHOLFREIE TROPFEN GLASWEISE 0.1L

Riesling EINS-ZWEIZERO Leitz, Rheingau, Deutschland	8.00	THEZERO Sparkling Blanc Alpdrinks, Reinthal, Vorarlberg	8.40
--	------	--	------

SÄFTE UND ALKOHOLFREIES

Vöslauer prickelnd 0.33l/0.75l	3.90/6.90
Vöslauer still 0.33l/0.75l	3.90/6.90
Minz-Limetten-Wasser 1l	4.90
Karaffe Wasser 1l (kostenlos zur Flasche Wein/Schaumwein)	3.00
Frisch gepresster Orangensaft 0.2l	5.80
Apfelsaft 0.2l	3.80
Apfelsaft gespritzt 0.2l/0.5l	3.60/4.90
Apfelsaft mit Wasser 0.2l/0.5l	2.70/4.40
Rauch Säfte 0.2l à Mango, Johannisbeere, Marille, Tomate, Apfel naturtrüb	5.00
Aufpreis auf 0.5l mit Wasser/Soda	0.30/0.70
Red Bull Classic und Sugar free	5.00
Coca Cola, Coca Cola light 0.2l à	4.50
Limonaden 0.25l à Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	4.50
Makava delighted Bio-Eistee	5.00

BIER

Trumer Pils 0.2l/0.3l	3.70/4.90
Trumer Radler 0.33l	4.90
„Die Weisse“ 0.33l	4.90
Trumer „Freispiel“ 0.33l	5.00
Hopfenpiel 0.33l	5.00
Die Weisse alkoholfrei 0,5l	6.00

ILLY CAFFÈ

Espresso	3.70
Espresso doppio	5.50
Espresso Macchiato	3.80
Verlängerter	4.20
Cappuccino	5.30
Café Latte	5.80
Irish Coffee	9.80
Heiße Schokolade mit Schlag	6.80

DAMMANN FRÈRES TEE

Div. Sorten	4.90
-------------	------

alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld