



# WELLENSTEIN

## VORSPEISEN / STARTERS

- Gegrilltes Gemüse und Gerstensalat, Tahini-Dressing**  € 9,90  
*Grilled veggies and barley salad, tahini-dressing* (A,F,N,E)
- Ernte-Bowl mit Frühlingsbrokkoli, Cashewvinaigrette**  € 11,90  
*Spring broccoli harvest bowl, cashewvinaigrette* (N,H,O,E)
- Salat-Nicoise mit geräucherter Forelle** € 12,90  
*Salad Nicoise with smoked trout* (C,D,O,M)
- Rindertatar, Eigelb, Toast Melba** € 15,90  
*Beef tartare, egg yolk, Toast Melba* (A,C,E,M,O)

## SUPPEN / SOUPS

- Hühnernudelsuppe** € 6,50  
*Chicken noodle soup* (A,C,E,L)
- Wilde Knoblauchcremesuppe mit Spargel und Lauch** € 7,90  
*wild garlic creme soup with asparagus, fresh chives, dill, leek and yogurt-lemon-drop* (G)
- Cremige Spinatsuppe** € 6,90  
*creamy spinach soup with fresh parsley, olive oil and poached egg* (G,C,L)

## ZWISCHENGERICHTE / BETWEEN COURSES

- Regenbogen-Ratatouille**  € 9,90  
*Rainbow ratatouille* (O)
- Hühnchen-Panzanella** € 12,90  
*Chicken Panzanella, tomato-vinaigrette* (A,C,E,F,G,O)
- Gegrillter Halloumi-Käsesalat** € 11,90  
*Grilled Halloumi cheese salad with grains and veggies* (A,O,H,E,F,G)
- Spaghetti mit frischen Erbstück-Tomaten, Burrata** € 13,90  
*Spaghetti with fresh Herilom tomatoes, burrata* (A,G,C)






## FISCHGERICHTE / FISH DISHES

- Saiblingfilet in Haselnusskruste** € 19,90  
*Hazelnut Crusted char fillet with mashed cauliflower and roasted asparagus* (O,E,F,H,A,G)
- Ganze Forelle mit Weißwein-Reduktion** € 23,90  
*Whole trout with white wine reduction, roasted spring onions and lemon/butter baby potatoes, broccoli with fresh parsley* (G,O)


## FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

- Schweinsrückensteak mit Bloody Mary-Salat, Sellerie** € 19,90  
*Pork chops with bloody merry salad, celery* (L,O)
- Schnitzel Benedict auf hausgemachter Focaccia** € 21,90  
*Schnitzel Benedict on home made focaccia* (A,C,E,F,G,D)
- Sirloin-Steak mit Kräuterbutter** € 29,90  
*Sirloin steak with herb butter, charred broccoli and warm herbs potatoes salad* (G)
- Lamm-Koftas an Tzatziki** (A,E,F,H,G) € 24,90  
*Lamb koftas with tzatziki and a cold apricot-almonds-couscous salad*

## BEILAGEN / SIDE DISHES

- Geröstete farbige Karotten / Ahornsirup / Knoblauch**  € 7,90  
*Roasted coloured carrots / Maple syrup / garlic*
- Pommes Frites**  € 3,50  
*French fries*
- Ganze Bratkartoffeln**  € 4,50  
*whole fried potatoes*
- Cremiges Blumenkohlpüree, Parmesan** € 6,90  
*Creamiest mashed cauliflower, parmesan* (G)
- Krautsalat mit Haselnüssen und Zitrone**  € 4,90  
*Cabbage slaw with hazelnuts and lemon* (E,F,H,O)
- Rahmspinat mit Dill** € 4,90  
*Creamed spinach and dill* (G)
- Gebratenes Gemüse**  € 4,90  
*roasted veggies* (O)

## SOßEN / SAUCES

- Hollandaise oder Sauce Béarnaise** € 2,90  
*Hollandaise or Bearnaise* (C,G,O)
- Rosa Pfefferkornrahmsauce** € 2,90  
*Pink peppercorn cream sauce* (M,L,G,O)
- Chimichurri** (O)  € 3,50
- "Oh my!" Sauce** (G,M) € 2,90

## DESSERT / DESSERT

- Hausgemachtes Sorbet / Kugel** (A,C,E,G,H,O) € 2,60  
*Cassissorbet, grünes Apfelsorbet, Mangosorbet, Holundersorbet*  
*Cassissorbet, Green Apple Sorbet, Mango Sorbet, Elderberry Sorbet*
- Joghurtmousse mit Apfelragout** (A,C,E,G,H,O) € 11,40  
*Yogurt mousse with apple ragout*
- Hausgemachte Nougatknödel** (A,C,E,G,H,O) € 9,80  
*Homemade nougat dumplings*
- Crème Brûlée von der Tonkabohne** (A,C,E,G,H,O) € 10,60  
*Crème brûlée from the tonka bean*
- Hausgemachtes Eis / Kugel** (A,C,E,G,H,O) € 2,60  
*Milchschokoladeneis, Joghurt-Limoneneis, Vanilleeis*  
*Milk Chocolate Ice Cream, Yoghurt lime Ice Cream, Vanilla Ice Cream*

## PROSECCO / OFFENE WEINE / FLASCHENWEIN

- APERITIF** 0,1l € 6,60  
Prosecco Col de Salici, Spumante Brut
- OFFENE WEISSWEINE** 0,125 l € 5,80  
Grüner Veltliner Löss  
*Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal, Österreich*
- Riesling Urgestein € 7,40  
*Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal, Österreich*
- ROSÉWEIN** 0,125 l € 4,40  
Jochinger Rosé  
*Josef Jamek, Wachau, Österreich*
- Rioja Rosado D.O.C. € 6,40  
*Marqués de Riscal, Rioja, Spanien*
- OFFENE ROTWEINE** 0,125 l € 5,90  
K+K Cuvée (BF & ZW)  
*Markus und Walter Kirnbauer, Mittelburgenland, Österreich*
- Santa Cristina (SG & ME) € 6,40  
*Chianti Superiore D.O.C.G., Toskana, Italien*
- WEISSWEIN** 0,75 l € 48,00  
Morillon Muschelkalk  
*Weingut Tement, Südsteiermark, Österreich*
- Urgestein, Riesling € 44,00  
*Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal*
- Villa Antinori Bianco € 29,00  
*Toskana IGT, Italien*
- ROTWEIN** 0,75 l € 39,00  
Zweigelt Classic  
*IBY Weingut, Mittelburgenland*
- Heideboden Rot (ZW, CS, ME, SL) € 48,00  
*Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee*
- The Butcher € 47,00  
*Weingut Hans Schwarz, Neusiedlersee*
- Tormaresca Primitivo € 49,00  
*Toricoda Primitivo del Salento I.G.T.*
- Pian delle Vigne € 90,00  
*Brunello Di Montalcino D.O.C.G Sangiovese*

### Allergene/ Allergens

- |   |                                    |   |
|---|------------------------------------|---|
| A Glutenhaltiges Getreide /<br><i>Cereals containing gluten</i> | G Milch / <i>milk</i>              | O Schwefeldioxid<br><i>Sulfur dioxide</i> |
| B Krebstiere / <i>crustaceans</i>                               | H Schalenfrüchte<br>und Sulphite   | P Lupinen / <i>lupins</i>                 |
| C Eier / <i>eggs</i>  | Nuts and sulphites                 |   |
| D Fische / <i>fishes</i>  | L Sellerie / <i>celery</i>         | R Weichtiere / <i>molluscs</i>            |
| E Erdnüsse / <i>peanuts</i>                                     | M Senf / <i>mustard</i>            |   |
| F Sojabohnen / <i>soybeans</i>                                  | N Sesamsamen / <i>sesame seeds</i> |   |



VEGAN