



## *Zu ebener Erde und erster Stock*

Lieber Gast,

für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden wir ausschließlich regionale Produkte. Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unsere saisonale Tagesempfehlung. Wir achten auf kurze Anlieferungswege und heimische Produzenten.

Als Gastgeber und Küchenchef freue ich mich sehr, Sie hier in meinem Lokal begrüßen zu dürfen. Ich koche für Sie traditionelle Speisen mit modernem Einschlag und achte besonders auf Ihr Wohlbefinden. Die Gerichte sind daher schonend gegart sowie niedrig temperiert, damit bleiben alle Inhaltsstoffe und Vitamine erhalten.

Gemüse:	Fa. Frisch und Rasch aus Wien
Fleisch:	Fleischerei Wiesbauer Gourmet GmbH aus Wien
Eier:	Bodenhaltung, Eierhof Werkovits, Drassmarkt, Burgenland
Gebäck:	Fa. Schmidl Bäckerei aus Dürnstein, Wachau
Fisch:	Fa. Cerny & Feinkost GmbH aus Wien
Milchprodukte:	AMA- Gütesiegel Produkte
Kernölprodukte:	Kürbisbauer Gutmann aus Paldau

Neben unserer saisonalen Tagesempfehlung haben Sie auch die Möglichkeit, ein 3- oder 4-Gänge Menü Ihrer Wahl zu genießen.

3-Gang Menü (Vorspeise/Hauptspeise/Dessert)	€ 35
4-Gang Menü (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)	€ 45
Saisonale Tagesempfehlung	€ 20

### **Unsere hausgemachten Aperitifs**

*können mit trockenem Sekt, Wodka oder Silva serviert werden*

Dirndlbeer-Spritz	€ 5,9
Holunderblüten-Spritz	€ 5,9

**Tradition trifft auf Moderne**



## *Zu ebener Erde und erster Stock*

### **Gedeck**

Kürbiskernverhackert´s/ Gebäck (p.P.) € 3,10  
*Hausgemachter Topfenaufstrich vegetarisch*

### **Salate**

Saisonsalat „steirisch“ Kürbiskernöl, Kürbiskernen Croutons € 7,5  
Bunter Beilagensalat mit Kürbiskernöl € 5.9

### **Suppen**

Kräftige Tafelspitzbouillon: Wiener Einlage nach Wahl € 4,90  
Saisonale Schmankerlcremesuppe € 6,20  
Alt Wiener Suppentopf mit gebähten Markbrot € 8,90

### **Vorspeisen**

Beef Tartare mit Ruccolacreme und gebutterter Toast € 14.80  
Schafkäsemousse mit Paprikachilli und Kürbischutney € 12.90  
Wasabi Matjes mit Avocado auf roten Paprikacarpaccio € 13,60

### **Hauptspeisen**

Tafelspitz vom Mastochsen gratiniert mit Semmelkren, Cremespinat und Rösti € 22,90  
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit zweierlei Erdäpfel € 21,60  
Kalbsgulasch mit Sauerrahmockerln und Auberginenrelisch € 19,40  
Filet vom Zander € 19,90  
*auf Spargelrisotto mit Paprikacreme und Blattspinat*  
Chili-Ingwer-Bolognese mit Räuchertofu und Quinoabällchen € 16,80

### **Dessert**

Süßweinempfehlung: Beerenauslese aus dem Burgenland € 6,50  
Palatschinken mit hausgemachter Topfencreme € 7,90  
Traditionelle Palatschinken mit Marillenmarmelade und einen Hauch von Rum € 7,90  
Mohr im Hemd mit Schokoladensauce, Schlagobers und Fruchtröster € 9,80  
Fruchtiges Sorbet mit trockenem Sekt, Silva oder Wodka € 8,00

**Tradition trifft auf Moderne**