

Liebe schmecken

Mi-Sa, 18-22

5 Gänge "liebe schmecken" – 39€

Lasst euch von unserer Küche überraschen und genießt den Abend ohne Entscheidungen und mit viel Liebe ;)



Weinbegleitung:

3er Flight - 19€

5er Flight - 28€

Suppe Getrüffeltes Parmesanschaum-Süppchen mit Tomate 5
G O

Salat Gemischter Superfoodsalat mit Feta, Avocado, Blattspinat und geröstetem Sesam 5
G N

Spargel Tomate / Balsamico 10

G O

Salatherzen KussKuss / Haselnuss / Minze 7,5 

F H

Hut & Stiel Austernpilz / Erdäpfel / Sauce Tartare 7,5 

A F H L M N O

Ravioli Ziegenkäse / Rote Rübe 15

A C G O

Saibling Apfel / Gurke 12

D G L

Pulpo Karfiol / Rosinen 16

G O R

Wolfsbarsch Polenta / Portwein 19

D G O

Beef Tartare Confiertes Eidotter / Kresse 13 / 16,5

C M

Flank Steak Rosmarin Wedges / Kräuterbutter / Jus 22

G O

Lamm Erbse / Schupfnudln 24

C G O

Panna Cotta Zitronenthymian / Zwetschke / Rotwein 6,5

A G

Passionsfrucht Schokolade / Olivenöl 8,5

C G

Marktkäsevariation 9,5

A C G H L M O

Gedeck servieren wir vor jeden Menü:

2,5€ pro Portion

(Öl, gesalzene Butter, Gebäck)

 vegan

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch
E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte
L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

Mittagessen Mi-Fr, 12-16

Suppe – 4€

Getrübzeltes Parmesanschaum-Süppchen mit Tomate
G O

Salat – 4€

Gemischter Superfoodsalat mit Feta, Avocado, Blattspinat und geröstetem Sesam
G N

Nimm 1

Hauptgang – 10,5 €

Nimm 2

Hauptgang + Suppe oder Salat – 12,5 €

Nimm 3

Hauptgang + Suppe oder Salat + Dessert – 15,5 €

Nach jedem Mittagessen servieren wir gerne einen Kaffee um 2€

Mittwoch, 17. Mai 2017

Gegrillter Bio-Schweinebauch in Mojito-Glace mit Coleslaw, Chili Babykartoffeln und Avocadodip
G L M O

oder

Gschmackiger Nudelauf mit Bröseltopfen frischer Kerbel, Schnittlauch und kleinem Paradeisersalat
A C G M



Donnerstag, 18. Mai 2017

Herzhafte Kartoffelgnocchi in einer Schinken-Käsesauce mit Petersilie und kleinem Salat
A C G M

oder

Krautfleckerl mit Kümmel und cremig gerührtem Sauerrahm Dip und kleinem Salat
A C G O



Freitag, 19. Mai 2017

Saftig gebratener Zander auf Bärlauchrisotto und Zitronenschaum
D G O

oder

Spaghetti Al Arrabiata mit Parmesan und bunten Salat
A C G O

Mittagessen Mi-Fr, 12-16

Suppe – 4€

Getrübzeltes Parmesanschaum-Süppchen mit Tomate
G O

Salat – 4€

Gemischter Superfoodsalat mit Feta, Avocado, Blattspinat und geröstetem Sesam
G N

Nimm 1

Hauptgang – 10,5 €

Nimm 2

Hauptgang + Suppe oder Salat – 12,5 €

Nimm 3

Hauptgang + Suppe oder Salat + Dessert – 15,5 €

Nach jedem Mittagessen servieren wir gerne einen Kaffee um 2€

Mittwoch, 17. Mai 2017

Gegrillter Bio-Schweinebauch in Mojito-Glace mit Coleslaw, Chili Babykartoffeln und Avocadodip
G L M O

oder

Gschmackiger Nudelauf mit Bröseltopfen frischer Kerbel, Schnittlauch und kleinem Paradeisersalat
A C G M



Donnerstag, 18. Mai 2017

Herzhafte Kartoffelgnocchi in einer Schinken-Käsesauce mit Petersilie und kleinem Salat
A C G M

oder

Krautfleckerl mit Kümmel und cremig gerührtem Sauerrahm Dip und kleinem Salat
A C G O



Freitag, 19. Mai 2017

Saftig gebratener Zander auf Bärlauchrisotto und Zitronenschaum
D G O

oder

Spaghetti Al Arrabiata mit Parmesan und bunten Salat
A C G O

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch
E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte
L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

Wir bringen gerne eine gemeinsame Rechnung zum Tisch und freuen uns wenn ihr sie direkt unter euch aufteilen könnt!

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch
E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte
L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

Wir bringen gerne eine gemeinsame Rechnung zum Tisch und freuen uns wenn ihr sie direkt unter euch aufteilen könnt!

Mittagessen Mi-Fr, 12-16

Suppe – 4€

Getrüffeltes Parmesanschaum-Süppchen mit Tomate
G O

Salat – 4€

Gemischter Superfoodsalat mit Feta, Avocado, Blattspinat und geröstetem Sesam
G N

Nimm 1

Hauptgang – 10,5 €

Nimm 2

Hauptgang + Suppe *oder* Salat – 12,5 €

Nimm 3

Hauptgang + Suppe *oder* Salat + Dessert – 15,5 €



Mittwoch, 17. Mai 2017

Gegrillter Bio-Schweinebauch in Mojito-Glace mit Coleslaw,
Chili Babykartoffeln und Avocadodip
G L M O

oder

Gschmackiger Nudelaufbau mit Bröseln, frischer Kerbel,
Schnittlauch und kleinem Paradeisersalat
A C G M



Donnerstag, 18. Mai 2017

Herzhafte Kartoffelgnocchi in einer Schinken-Käsesauce mit
Petersilie und kleinem Salat
A C G M

oder

Krautfleckerl mit Kümmel und cremig gerührtem Sauerrahm
Dip und kleinem Salat
A C G O



Freitag, 19. Mai 2017

Saftig gebratener Zander auf Bärlauchrisotto und Zitronen-
schaum
D G O

oder

Spaghetti Al Arrabiata mit Parmesan und bunten Salat
A C G O

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch
E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte
L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfit E) Lupinen R) Weichtiere

Wir bringen gerne eine gemeinsame Rechnung zum Tisch und freuen uns wenn ihr sie direkt unter euch aufteilen könnt!

Getränkeempfehlung

Abseits der großen Getränkekarte, hier unsere Lieblinge.



Hausgemachte Bio-Limonaden – 4,2 €

Apfel / Kürbis / Kernöl 0,4l

Brombeer / Banane / Vanille 0,4l



Aperitif

Wermut + Tonic – 4,9 €

Amaro Spritzer mit Prosecco – 5,4 €

Brombeer-Banane-Vanille-Spritzer mit Prosecco – 5,4 €

Sprudel

Prosecco (DOC) Brut 1/8 – 4,1 €

Prosa Rosé (Meinklang) 1/8 – 4,1 €

Craft Beer

Meinklang Urkorn Bio-Bier 0,33l – 3,9 €

vollmundig, Demeter

Kuehn Kunz Rosen, Kerlig Hell 0,33l – 4,5 €

Hopfenbetontes Lager

Weisswein

Burgenland weiss, Meinklang 2015 – 3,2 €

GV Hollenburger, Christoph Hoch 2015 – 4,3 €

Riesling FS Mitz & Mütz, Machherndl 2015 – 4,3 €

Sauvignon Blanc Klassik, Schauer 2015 – 4,6 €

Weissburgunder Reflexion, J. Zillinger 2014 – 4,8 €

Rotwein

Burgenland rot, Meinklang 2015 – 3,2 €

Syrah, Weninger 2013 – 5,6 €

Blaifränkisch Pur, Schützenhof 2013 – 4,2 €

Heideboden rot, Thomas Lehner 2015 – 4,8 €

Pfau – Edelbrände

Apfel im Holzfass (bio) 2cl – 4,6 €

Mostbirne 2cl – 4,2 €

Marillenbrand 2cl – 4,9 €

Zwetschkenbrand 2cl – 4,9 €