

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 Kokos-Paradeiser-Suppe mit Sternanis 5

O

Salat Sommersalat mit Orangenfilets
und karamellisierten Walnüssen 5

H M

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€

Kokos-Paradeiser-Suppe mit Sternanis
O

Salat – 4€

Sommersalat mit Orangenfilets
und karamellisierten Walnüssen
HM

Dessert – 4€

Frisches Obst auf leichtem Joghurtmousse
CG

Nach jedem
Mittagessen
servieren wir gerne
einen Kaffee
um 2€

Nimm 1

Hauptgang – 10,5 €

Nimm 2

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

Nimm 3

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

Mittwoch, 21. Juni 2017

Schweinebauch
Mit Semmelknödeln und g'schmackigem Krautsalat
ACGLO

oder

Rollgerstenrisotto
Mit würzigem Bergkäse, Ur-Karotten und Wildkräutern
GO



Donnerstag, 22. Juni 2017

Leichtes Hühner-Curry
An dampfendem Basmatireis mit frischen Thaikräutern
NO

oder

Würzige Eierschwammerl-Sauce
Mit Serviettenknödel
ACGO



Freitag, 23. Juni 2017

Knuspriger Zander
Auf Spitzpaprika-Risotto mit Krenschaum
DGO

oder

Fussili mit Paradeisern, Mozzarella und Basilikum
Dazu ein kleiner Salat
ACGO

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.

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 €

Blaufränkisch 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 €