

# Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs & B,D,G,M  
gebratene Königs-Garnelen **13,90**  
hausgemachter Honig-Senfkebab | Meersalzflöckchen  
Frischkäse-Dill-Creme | Ruccola

Carpaccio vom Rinderfilet **12,50** G,H  
Kräuter-Crème fraîche | Blattsalate | Basilikum-Pesto  
Kirschtomaten | Balsamico-Glace | Späne vom Parmesan

Geflügelsalat „Asia“ **11,80** C,G,M  
gegrillte Streifen vom Hühnerfilet | süß-scharfe Chilisoße  
Champignons | Kirschtomaten | Blattsalate | Joghurt-Kräuter dressing

als Vorspeise oder zu allen Gerichten

Kleiner Salatteller **3,90** C,G,L,M  
Salate der Saison | Joghurt-Kräuter-Dressing

Blattsalatschüssel **3,60** C,G,M  
Joghurt-Kräuter-Dressing



# Suppen

Klare Rindsuppe  
wahlweise  
mit hausgemachten Leberknödeln | Gemüse | Schnittlauch **4,30** A,C,L  
oder  
mit hausgemachten Frittaten | Gemüse | Schnittlauch **4,10** A,C,G,L  
„Mediterrane“ Paprika-Cremesuppe **5,20** G,L  
Crème fraîche | Kräuter-Croutons

# Ohne Fleisch geht's auch



**Spätzle-Pilz-Pfanne 11,90** A,C,G,M vegetarisch

Spätzle wie aus Omas Küche | geröstete Pilze | Zwiebel | Kräuter  
cremig verfeinert | im Pfandl serviert | Blattsalate

**Gemüse-Patties in Sesamkruste 9,80** A,C,L,N vegetarisch

hausgemachte Gemüsepaties | auf Wiener Art mit Sesam gebacken  
cremiger Kräuterrahm-Spiegel



**Pasta „Feta & Paradeiser“ 12,50** A,G,L vegetarisch

Linguine | fruchtige Tomatensauce | Blattspinat | griechischer Feta  
geschmolzene Kirschtomaten | schwarze Oliven

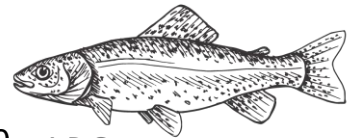
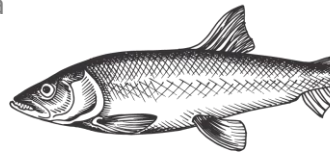
## Aus Fluss und Meer

**Fish & Chips 13,90** A,D,G

Filetstreifen von der Scholle | Tempurateig  
Dukaten-Chips | Sour-Cream-Dip

**Gegrilltes Zanderfilet „Toskana“ 16,80** A,D,G

mediterranes Röstgemüse | Kartoffelpuffer  
hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter



## Beilagen & Dips

Steak house fries		4,10
Potato Wedges	A	4,10
Petersilkartoffel		3,20
Onion Rings	A,G	4,80
Speck-Fisolen-Bündchen		4,50
Mediterranes Röstgemüse		4,20
Beilagen Blattsalat/gemischter Salat	C,G,L,M	3,60/3,90

Barbecue-Sauce | Cocktailsauce | Knoblauch-Kräuterbutter  
Sour-Cream-Dip | hot & sweet Chili-Sauce

pro Portion 1,40

# Hauptgerichte & Klassiker

**Wiener Schnitzel 12,20** A,C,G,L,M  
vom Schwein | kleiner Salatteller

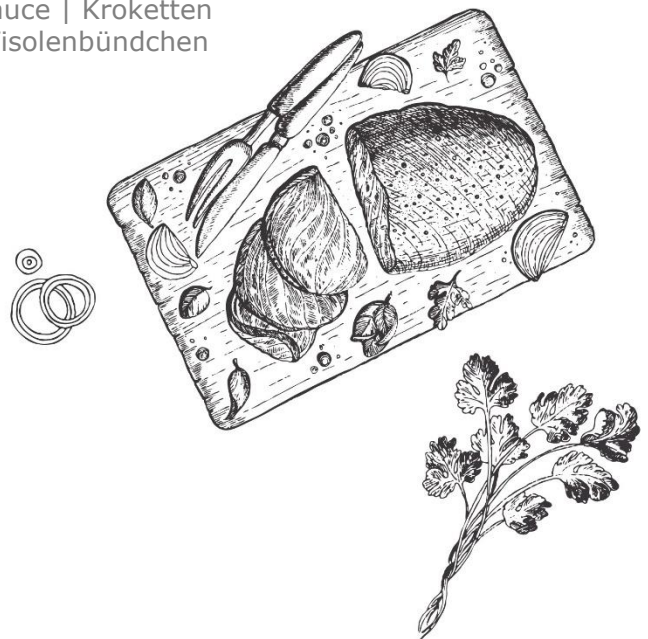
**Backhendl nach „Wiener Art“ 12,50** A,C,L  
ausgelöste Hendlhaxerl | auf Wiener Art gebacken  
Kartoffel-Vogerl-Salat  
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 1,20

**Balkan-Geheimnis 14,50** G,M  
gegrilltes Schweineschnitzel | gefüllt mit saftigem Schinken & würzigem Käse  
gerösteter Knoblauch | Kräuterbutter | Steak House Fries

**Seemann´s-Pfandl 15,80** G  
würzig gegrillte Filet-Streifen | gebratene Kartoffel  
Pilze | Zwiebel | Speck | Paprika  
im Pfandl serviert | Crème fraîche

**Geschmorte Ochsenbackerl 22,50** G,L  
geschmorte Rinderwangen | eigenes Safterl  
fein-cremige Polenta | junges Karotten-Gemüse

**gegrillte Schweinsmedaillons  
„Pfeffer & Speck“ 18,50** A,C,G,L  
grüne-Pfeffer-Sauce | Kroketten  
gegrillte Speck-Fisolenbündchen



# Für kleine und große Kinder, ...

**Captain 's Chicken-Nuggets 8,50** A,L

Der kleine Kapitän hat großen Hunger und stärkt sich mit gebackenen Hühner-Nuggets, Pommes frites, Kartoffelsalat und Ketchup.

**Fischli „Nemo“ 7,50** A,C,D,L

Nemo besucht seine Freundin Dori und bringt ihr als Geschenk Fischstäbchen mit Pommes frites, Kartoffelsalat und Ketchup mit.

**Grillwürstel „Fabius“ 6,80** A

Fabius Lieblingsgericht sind Grillwürstel mit Meeres-Pommes frites und Unterwasser-Ketchup.

**Pasta „Meerjungfrau“ 6,80** A,C,G

Meerjungfrauen mögen am liebsten Linguine mit fruchtiger Tomatensoße.



# Für den kleinen Hunger

**„Veggie Lovers“ Club Sandwich 9,50** A,C,G,L,N vegetarisch

Toastbrot | Gemüse-Pattie in Sesampanier | Rohkostgemüse  
Blattsalat | Kräuter | Cocktailsoße

**Matrosenbaguette 10,80** A,F,G

Frisch gebackenes Baguette | knackige Salate | gegrillte Geflügelstreifen  
Sojasoße | gerösteter Zwiebel | Cocktailsauce

**Schwammerlbaguette 10,80** A,F,G vegetarisch

Frisch gebackenes Baguette | knackige Salate | gegrillte Pilze  
Sojasoße | gerösteter Zwiebel | Cocktailsauce

**Gebäck per Stück 1,30** A,N

Semmel | Wachauerlaberl | Salzstangerl | Kornspitz | Toastbrot

## Süßes



**2erlei vom Vanille-Panna-Cotta 7,80** A,G  
Weingartenpfirsich | Schokoladen-Crumble

**Himbeere küsst Schokolade 8,50** A,C,F,G,H  
lauwarmes Schokoladenküchlein | flüssiger Schokokern  
Himbeer-Eis-Sorbet | süße Himbeeren  
geröstete Mandelsplitter | Obers

**Palatschinken** A,C,G  
das traditionelle österreichische Dessert  
hausgemachte Marillenmarmelade

1 Stück 2,60  
2 Stück 4,80  
3 Stück 6,90

**Apfelstrudel im Blätterteig 4,-** A

mit Schlagobers 5,30 G  
mit Vanillesoße 6,50 G

**Topfen-Marillenstrudel im Blätterteig 4,50** A,G

mit Schlagobers 5,80 G  
mit Vanillesoße 7,- G

