

Vorspeisen & Salate



Räucherlachstartare & gebratene Königs-Garnelen 12,90

B,D,G

Duett von cremig verfeinertem Räucherlachs und in Kräuterbutter gebratenen Garnelen, dazu Ruccola

Carpaccio vom Rinderfilet 11,20

G,H

auf Kräuter-Creme fraiche, mit Blattsalaten, Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Balsamico-Glace und Späne vom Parmesan

Herbstsalat 10,50

A,C,G

Hirtenkäse umhüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken, auf Wiener Art gebacken, auf bunten Blattsalaten, Kirschtomaten, Balsamico-Glace und Cocktailsoße

Salatteller mit gegrillten Hühnerbrust – Streifen 9,50

C,G,L,M

Salate der Saison mit gegrillten Geflügelstreifen, Joghurt-Kräuter dressing und frische Kräuter

Geflügelsalat „Asia“ 10,80

C,G,M

gegrillte Streifen vom Hühnerfilet in süß-scharfer Chilisoße mit Champignons, Kirschtomaten und Blattsalaten mit Joghurt-Kräuter dressing

Suppen

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen

mit Leberknödeln 3,90 A,C,L

mit Frittaten 3,70 A,C,G,L

Kürbiscrème-Suppe 5,20

G,L

mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Obers

Ohne Fleisch geht's auch



Curry-Reis & Cashews 11,20 H vegan

Reisgericht mit Curry, Paprika, geschmolzenen Kirschtomaten,
in Olivenöl gebratenes Röstgemüse und gebratene Cashewkerne

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

Spätzle wie aus Omas Küche, mit gerösteten Pilzen,
Zwiebeln und Kräutern, cremig verfeinert, im Pfandl serviert,
dazu eine Blattsalatschüssel

Gemüseschnitzerl in Sesamkruste 9,80 A,C,L,N vegetarisch

Hausgemachte Gemüseschnitzerl auf Wiener Art mit Sesam gebacken,
auf cremigem Kräuterrahm-Spiegel

Aus Fluss und Meer

Fish & Chips 12,90 A,D,G

Filetstreifen von der Scholle, gebacken in Tempurateig
mit Dukaten-Chips und Sour-Cream-Dip

Gegrilltes Zanderfilet „Toskana“ 15,80 A,D,G

Filet vom Zander, gegrillt,
auf mediterranem Röstgemüse, mit Kartoffelpuffer
und hausgemachter Kräuter-Knoblauch Butter

Welsfilet „Herbst“ 21,- D,G,H,L

Gegrilltes Welsfilet, aus regionaler Zucht,
mit gebratenen Zucchini- und Kürbisdwürfeln, cremigem Risotto,
Pesto Rosso und Speck-Krusteln

Hauptgerichte & Klassiker

Pasta „Pilz & Huhn“ 11,50 A,C,G,L
Linguine mit cremiger Pilzrahmsoße
und würzig gegrillten Filetstreifen vom Geflügel

Wiener Schnitzel 11,90 A,C,G,L,M
vom Schwein,
mit kleinem Salatteller

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

Land & Meer 22,50 A,B,G
Medaillons von Rind und Schwein aus dem Tullnerfeld,
gegrillt, kombiniert mit gegrillten Garnelen, dazu Tomaten-Chillibutter,
Süß-Sauer-Dip und würzig gebackene Kartoffelecken

Balkan-Geheimnis 14,50 G,M
gegrilltes Schweineschnitzel, mit saftigem Schinken und würzigem Käse gefüllt,
mit geröstetem Knoblauch, viel Kräuterbutter und Steak House Fries
Auf Wunsch mit Barbecue-Dip € 1,20

Kürbis-Cordon bleu 12,80 A,C,G
Scheiben vom Kürbis, mit Schinken und Käse gefüllt, gebacken,
dazu Petersilkkartofferl und hausgemachter Sour-Cream-Dip

**Schweinsmedaillons im Prosciutto-Mantel
„Maroni & Pilz“ 18,50** A,C,G,L
Schweinemedailons umhüllt mit italienischem Prosciutto, gegrillt,
auf herbstlicher Rahm-Soße mit Maroni, Pilzen und Trauben,
dazu gebackene Polenta



Für den kleinen Hunger

Würstl mit Senf oder Ketchup 3,50 A,M
Frankfurter mit 1 Gebäck
Auf Wunsch mit Kren € 1,-

Würstl mit Gulaschsaft 5,80 A

Rindsgulasch wie aus Großmutter's Küche
klein 5,80/ groß 8,50

Captain 's Finger Food 9,50 A,B,C,G
Gebackene Mozzarella-Sticks, krosse Onion Rings und Knusper-Garnelen
mit einem Dip nach Wahl:
Sweet Chili Dip, Sour-Cream-Dip oder Cocktail-Sauce

Kräuter-Vitalburger 7,50 A,C,G,L,N vegetarisch
Korn-Weckerl, gefüllt mit hausgemachtem
Gemüseschnitzel in Sesampanier, Rohkostgemüse, Blattsalat,
Kräuter und Cocktailsoße

Matrosenbaguette 9,80 A,F,G
Frisch gebackenes Baguette, mit knackigen Salaten, gegrillten, mit Sojasoße
marinierten Geflügelstreifen und geröstetem Zwiebel, Cocktailsoße

Schwammerlbaguette 9,80 A,F,G vegetarisch
Frisch gebackenes Baguette, mit knackigen Salaten, gegrillten, mit Sojasoße
marinierten Pilzen und geröstetem Zwiebel, Cocktailsoße

Gebäck per Stück 1,30 A,N
Semmel, Wachauerlaberl, Salzstangerl, Kornspitz

Für kleine und große Kinder, ...



Captain´s Chicken-Fingers 7,50 A,C,L

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



Fischli „Nemo“ 6,80 A,C,D,L

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

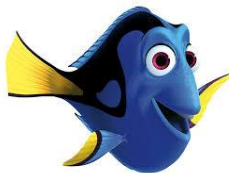
Grillwürstel „Fabius“ 5,80 A

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



Spaghetti „Arielle“ 5,80 A,C,G

Seit Arielle ein Mensch ist, mag sie am liebsten Spaghetti mit Kräuterrahm-Soße und gegrillten Geflügelstreifen.



Potato-Wedges 3,80

Würzige gebackene Kartoffelecken mit Dip-Sauce nach Wahl: Barbecue- oder Chili-Dip, Sour-Cream-Dip oder Cocktailsoße

Steak House fries 3,80

mit Ketchup

Süßes



Topfenockerl 7,50 A,C,G

Flaumige Topfenockerl im Zuckerbrösel-Mantel, auf süßem Zwetschkenröster, dazu fruchtiges Heidelbeer-Obers-Eis und Schlagobers

Himbeere küsst Schokolade 7,80 A,C,F,G,H

Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern, dazu cremiges Himbeer-Eis-Sorbet, süße Himbeeren, geröstete Mandelsplitter und Obers

Herbst – Potpourrie 8,90 C,G,H

Eine Variation von herbstlichen Verführungen. Maronipürree, Kompottbirnen, Preiselbeeren, cremiges Nuß-Eis-Parfait, karamellierte Walnüsse und Eierlikör, mit Schokosoße und Obers

Palatschinken A,C,G

Das traditionelle österreichische Dessert, mit hausgemachter Marillenmarmelade

- 1 Stück 2,50
- 2 Stück 4,50
- 3 Stück 6,50

Maronipürree 6,20 G,H

mit süßem Schlagobers, Haselnusskrokant und Schokoflocken

Malakoffwürfel 6,80 A,C,G,H

mit Eierlikör, Schokosoße und Schlagobers

Apfelstrudel im Blätterteig 3,80 A

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

Topfen-Marillenstrudel im Blätterteig 4,20 A,G

- mit Schlagobers 5,40 G
- mit Vanillesoße 6,70 G

