

Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs & B,D,G,M
gebratene Königs-Garnelen **14,90**
hausgemachter Honig-Senfkeviar | Meersalzflocken
Frischkäse-Dill-Creme | Ruccola

Beef Tatar **16,50** A,C,D,G,M
Kräuter-Aioli | gebackenes Wachtelei
eingelegtes Gemüse | Butter | Toastbrot

Suppen

Cremesuppe vom Kürbis **5,40** G,L
geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Obers

Klare Rindersuppe mit Leberknödeln **4,50** A,C,L
Wurzelgemüse | Schnittlauch

Klare Rindersuppe mit Frittaten **4,30** A,C,G,L
Wurzelgemüse | Schnittlauch

Salate & mehr

Geflügelsalat „Asia“ **12,80** C,G,M
gegrillte Streifen vom Hühnerfilet | süß-scharfe Chilisoße
Champignons | Kirschtomaten | Blattsalate | Joghurt-Kräuter dressing

Herbstsalat **12,50** A,C,G
griechischer Feta-Käse im Schinkenspeck-Mantel
in Kürbiskernpanier gebacken
herbstliche Blattsalate | Kirschtomaten
Balsamico-Glace | Cocktailsoße

Salatteller
mit gegrillten Hühnerbrust-Streifen **12,50** C,G,L,M
Salate der Saison | gegrillte Geflügelstreifen
Joghurt-Kräuter dressing | frische Kräuter

Gebäck per Stück **1,50** A,N
Semmel | Wachauerlaberl
Salzstangerl | Kornspitz | Toastbrot

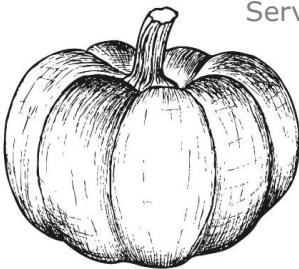


Herbstlich & Wild

Maronicreme-Suppe 6,20 G,L
Cremesuppe von der Edelkastanie
gebratene Schinkenwürfeln | Obers | Kräuter

Klare Rindsbouillon mit Wild-Strudel 5,50 A,C,L
Kräftige Rindsbouillon mit Wildfarce-Kräuter-Strudel

Wildragout nach „Förster Art“ 17,80 A,C,G,L
Zarte Stücke vom Hirsch | Wurzelrahmsoupe
Serviettenschnitten | Preiselbeer-Pfirsich | Speckzwiebeln

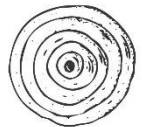


**hausgemachte
Ravioli „Kürbis & Frischkäse“ 14,20** A,C,G
Frischkäse | Kräuter | Kürbisragout
geröstete Kürbiskerne | italienischer Prosciutto

Ohne Fleisch geht's auch

Spätzle-Pilz-Pfanne 13,50 A,C,G,M vegetarisch
Spätzle wie aus Omas Küche | geröstete Pilze | Zwiebel | Kräuter
cremig verfeinert | im Pfandl serviert | Blattsalate

Gemüse-Patties in Sesamkruste 10,90 A,C,L,N vegetarisch
hausgemachte Gemüsepaties | auf Wiener Art mit Sesam gebacken
cremiger Kräuterrahm-Spiegel



Hauptgerichte & Klassiker

Wiener Schnitzel 13,20 A,C,G,L,M
vom Schwein | kleiner Salatteller

Backhendl nach „Wiener Art“ 14,50 A,C,L
ausgelöste Hendlhaxerl | auf Wiener Art gebacken
Kartoffel-Vogerl-Salat
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 1,20

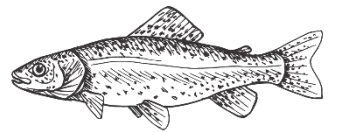
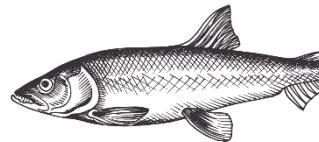
Balkan-Geheimnis 15,90 G,M
gegrilltes Schweineschnitzel | gefüllt mit saftigem Schinken & würzigem Käse
gerösteter Knoblauch | Kräuterbutter | Steak House Fries

Schweinemedallions im Prosciutto-Mantel
„Maroni & Pilz“ 19,50 A,C,G,L
Schweinemedallions umhüllt mit italienischem Prosciutto, gegrillt
herbstliche Rahm-Soße | Maroni | Pilze | Kartoffelkroketten

Aus Fluss und Meer

Karpfen im Kürbiskern-Mantel 21,80 A,C,D,G,L,M,O
Karpfenfilet aus regionaler Zucht
Kürbiskernpanier
hausgemachter Erdäpfel-Mayonnaise-Salat

Gegrilltes Zanderfilet „Toskana“ 17,80 A,D,G
mediterranes Röstgemüse | Kartoffelpuffer
hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter



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, Steak-house Fries und Ketchup.

Fischli „Nemo“ 7,90 A,C,D,L

Nemo besucht seine Freundin Dori und bringt ihr als Geschenk Fischstäbchen mit Steak-house Fries 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

Frankfurter 5,20 A,M

Ketchup oder Senf | Gebäck
Auf Wunsch mit Kren € 1,-

Würstl mit Gulaschsaft 7,90 A

Rindsgulasch wie aus Großmutter's Küche

klein 7,50/ groß 10,50

„Veggie Lovers“ Club Sandwich 9,80 A,C,G,L,N vegetarisch

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

Matrosenbaguette 11,80 A,F,G

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

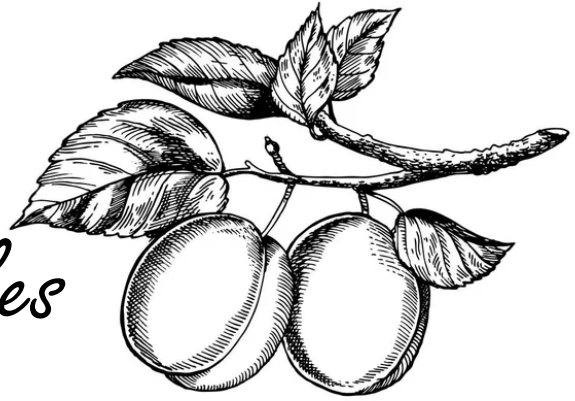
Schwammerlbaguette 11,80 A,F,G vegetarisch

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

Gebäck per Stück 1,50 A,N

Semmel | Wachauerlaberl | Salzstangerl | Kornspitz | Toastbrot

Süßes



Zwetschke & Nougat 8,50 A,C,G
flaumige Topfenknöderl mit Nougatcreme gefüllt
Zuckerbrösel | fruchtiger Zwetschkenröster

Himbeere küsst Schokolade 8,90 A,C,F,G,H
lauwarmes Schokoladenküchlein | flüssiger Schokokern
Himbeer-Eis-Sorbet | süße Himbeeren
geröstete Mandelsplitter | Obers

Herbstliches Tiramisu 8,20 A,C,G
cremiges Tiramisu | Maronipüree | Amaretto | Kompottbirnen

Palatschinken A,C,G
das traditionelle österreichische Dessert
hausgemachte Marillenmarmelade
1 Stück 2,80
2 Stück 5,20
3 Stück 7,60

Malakoffwürfel 7,20 A,C,G,H
Eierlikör | Schokosoße | Schlagobers

Apfelstrudel im Blätterteig 4,70 A
mit Schlagobers 6,20 G
mit Vanillesoße 7,20 G

Topfen-Marillenstrudel im Blätterteig 4,90 A,G
mit Schlagobers 6,40 G
mit Vanillesoße 7,40 G

