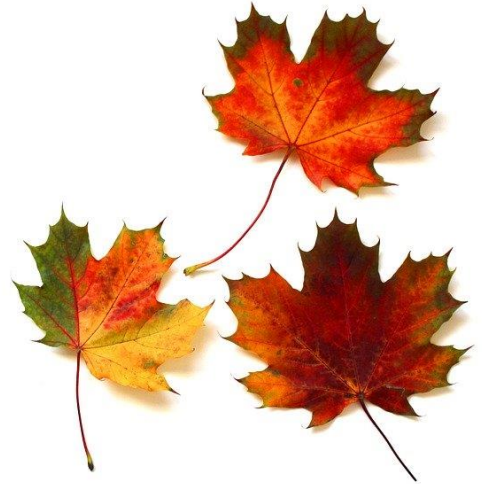


Herbstzeit



Kürbiscreme-Suppe 4,80 G,L
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Obers

Herbstsalat 9,50 A,C,G
Hirtenkäse umhüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken,
auf Wiener Art gebacken, auf bunten Blattsalaten, Kirschtomaten,
Balsamico-Glace und Cocktailsoße

Kürbis-Cordon bleu 10,80 A,C,G
Scheiben vom Kürbis, mit Schinken und Käse gefüllt, gebacken,
dazu Petersilkartoffel und ein kalter Schnittlauch-Rahm-Dip

Risotto „Zucchini & Prosciutto-Chips“ 11,50 G,L,O
Cremiges Risotto mit Traisentaler Wein, mit gebratenen Zucchiniwürfeln,
Prosciutto-Chips, geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanspänen

Filet-Spitzen „Maroni & Pilz“ 16,50 A,C,G,L
Filetstreifen vom Schwein, gegrillt, in feiner Rahm-Soße
mit Maroni, Pilzen und Trauben, dazu würzige Speck-Rösti

Welsfilet „Herbst“ 18,- D,G,L
Gegrilltes Welsfilet, aus regionaler Zucht,
mit gebratenen Zucchini- und Kürbiswürfel, cremigem Zucchini-Risotto,
Pesto Rosso und Speck-Krusteln

Digestif

Hausgemachter Nuß-Schnaps 2 cl 2,80

Vorspeisen

Lachs & Shrimps 10,90 A,B,C,D,G,M
Norwegischer Räucherlachs,
und Shrimps in Cocktailsoße, im Glas,
Salatbouquet mit Joghurt-Dressing und Meersalz-Rosmarin-Grissini

Carpaccio vom Rinderfilet 10,20 G,H
auf Kräuter-Creme fraiche, mit Blattsalaten,
Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Balsamico-Glace und Späne vom Parmesan

Mozzarella di Bufala & Tomate 8,20 G,H
mit Blattsalaten, Basilikum-Pesto und Balsamico-Glace

als Vorspeise oder zu allen Gerichten

Kleiner Salatteller 3,50 C,G,L,M
Salate der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing

Blattsalatschüssel 3,50 C,G,M
mit Joghurt-Kräuter-Dressing

Suppen

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen
mit Leberknödeln **3,80** A,C,L
mit Frittaten **3,50** A,C,G,L

Cremesuppe der Saison 4,80 A,G,L

Fischsuppe „Rhodos“ 6,20 A,D,G,L
Klare Fischsuppe mit Edelfischen, mit Tomaten mediterran verfeinert,
mit Kräuter-Croutons

Ohne Fleisch geht's auch

Pasta „Zucchini & Paradeiser“ 9,80 A,C,G,L

Linguine in sahniger Kräuter-Rahm-Sauce mit geschmolzenen Kirschtomaten, in Olivenöl gebratenen Zucchini und Parmesan-Spänen

Spätzle-Pilz-Pfanne 10,50 A,C,G,M

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

Gemüseschnitzerl in Sesamkruste 8,80 A,C,L,N

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

Aus Fluss und Meer

Schollen-Filet in der Mandelkruste 14,90

A,C,D,G,H,M

Fast grätenfreies Filet von der Scholle, auf Wiener Art mit Mandeln gebacken, dazu Petersilienkartoffeln und ein kleiner Salatteller

Waldviertler Knoblauch-Karpfen 17,50 A,D,G

Karpfenfilet, von Fischbeständen aus den Seen des Waldviertels, fast grätenfrei, gegrillt, mit Petersilienkartoffeln, geröstetem Knoblauch und viel Kräuterbutter

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

Fast grätenfreies Filet vom Zander, gegrillt, auf mediterranem Röstgemüse, mit Kartoffelpuffer und Zitronen-Basilikum-Butter

Hauptgerichte und Klassiker

Pasta „Pilz & Huhn“ 10,50 A,C,G,L
Linguine mit cremiger Pilzrahmsoße
und würzig gegrillten Filetstreifen vom Geflügel

Wiener Schnitzel 10,80 A,C,G,L,M
vom Schwein,
mit kleinem Salatteller

Backhendl nach „Wiener Art“ 10,20 A,C,L
ausgelöste Hendlhaxerl, auf Wiener Art gebacken,
mit Kartoffel-Vogerl-Salat
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 1,-

Rindfleisch auf Frühlingskräuterrahm 13,20 A,G,L
Zartes, gekochtes Rindfleisch aus dem Tullnerfeld
auf Frühlingskräuterrahm, dazu Kartoffelrösti

Land & Meer 19,50 A,B,G
Medaillons von Rind und Schwein aus dem Tullnerfeld,
gegrillt, kombiniert mit gegrillten Garnelen, dazu Tomaten-Chilibutter,
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

Schweinsmedaillons „Florenz“ 16,50 A,G,L
Schweinemedillons mit Frischkäse gefüllt,
mit italienischem Rohschinken umhüllt,
gegrillt, in Cognac-Oberssoße,
dazu Kartoffel-Brokkolitascherl und Babykarotten





Salate

Garnele & Salat „Mediterran“ 12,50 A,B,G,M

mit Knoblauch-Öl marinierte Garnelen, mediterranes Röstgemüse und ein buntes Blattsalat-Bouquet, mit Sauce Vinaigrette, mit Dill-Senf und Balsamico, verfeinert, Kräuter-Croutons

Mozzarella di Bufala & Tomate 8,20 G,H

mit Blattsalaten und Basilikum-Pesto

Salatteller mit gegrillten Hühnerbrust – Streifen 9,- C,G,L,M

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

Geflügelsalat „Asia“ 8,80 C,G,M

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

Gebäck per Stück 1,20 A,N

Semmel, Wachauerlaberl, Salzstangerl, Kornspitz



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 5,50 A

Rindsgulasch wie aus Großmutter's Küche
kleines Gulasch 5,50
großes Gulasch 7,50

Gemischter Toast 3,50 A,G
mit Schinken und Käse

Kräuter-Vitalburger 7,20 A,C,G,L,N
vegetarisch
Korn-Weckerl, gefüllt mit hausgemachtem
Gemüseschnitzel in Sesampanier, Rohkostgemüse, Blattsalat,
Kräuter und Cocktailsoße

Matrosenbaguette 8,80 A,F,G
Frisch gebackenes Baguette, gefüllt mit gegrillten, mit Sojasoße
marinierten Geflügelstreifen, mit geröstetem Zwiebel,
Cocktailsoße und Blattsalaten

Schwammerlbaguette 8,80 A,F,G
vegetarisch
Frisch gebackenes Baguette, gefüllt mit gegrillten, mit Sojasoße
marinierten Pilzen, mit geröstetem Zwiebel,
Cocktailsoße und Blattsalaten

Gebäck per Stück 1,20 A,N
Semmel, Wachauerladerl, Salzstangerl, Kornspitz

Für kleine und große Kinder, ...



Mini-Kapitäns-Schnitzerl 6,80 A,C,L

Der kleine Kapitän hat großen Hunger und stärkt sich mit einem kleinen Wiener Schnitzerl vom Huhn, mit Pommes frites, Salatgarnitur und Ketchup.

Fischli „Nemo“ 5,80 A,C,D,L

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

Grillwürstel „Fabius“ 5,50 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, Schnittlauch-Rahm oder Cocktailsoße

Steak House fries 3,80

mit Ketchup

Süßes



Topfensoufflé 6,80 A,C,G

Luftiges Soufflé, mit Rohrzucker karamellisiert,
auf fruchtigem Waldbeeren-Ragout,
dazu cremiges Himbeer-Vanille-Baiser-Eis und Obers

Himbeere küsst Schokolade 7,20 A,C,F,G,H

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

Herbst – Potpourrie 7,80 C,G,H

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

Tiramisu „Venezia“ 6,80 A,C,G

Der italienische Klassiker.
Süße Biskotten mit cremiger Mascarpone-Kaffee-Creme,
fruchtig dekoriert

Maronipürree 5,20 G

mit Schlagobers, im Glas serviert

Malakoffwürfel 5,80 A,C,G,H

mit Eierlikör, Schokosoße und Schlagobers

Apfelstrudel im Blätterteig 3,30 A

mit Schlagobers 4,50 G

mit Vanillesoße 5,80 G

Topfen-Marillenstrudel im Blätterteig 3,80 A,G

mit Schlagobers 5,- G

mit Vanillesoße 6,30 G

