

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

als Vorspeise oder zu allen Gerichten

Kleiner Salatteller **4,20** C,G,L,M
Salate der Saison | Joghurt-Kräuter-Dressing

Blattsalatschüssel **3,80** C,G,M
Joghurt-Kräuter-Dressing



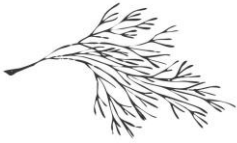
Suppen

Hühner-Kokos-Curry Suppe **6,80** A,D,E,F,H
gebratene Garnele | Junglauch | Reismudeln

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

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

Ohne Fleisch geht's auch



Curry-Reis & Cashews 12,80 H vegan

in Olivenöl gebratenes Röstgemüse | geröstete Cashewkerne

Für Teilzeit-Veganer:

Toppings für Curry-Reis nach Wahl 6,50

3 Stück Garnelen | Filetstreifen vom Zander | gegrillte Hühnerbrust-Streifen



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

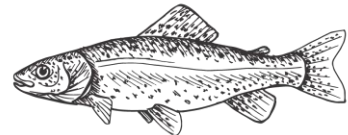
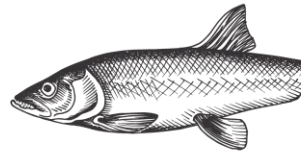
Aus Fluss und Meer

Fish & Chips 14,50 A,D,G

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

Gegrilltes Zanderfilet „Toskana“ 17,80 A,D,G

mediterranes Röstgemüse | Kartoffel-Kräuter-Rösti
hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter



Beilagen & Dips

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

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

pro Portion 1,60

Hauptgerichte & Klassiker

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

Backendl nach „Wiener Art“ 14,50 A,C,L
ausgelöste Hendlhaxerl | auf Wiener Art gebacken
Kartoffel-Vogerl-Salat
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 1,40

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

„Die Grillerei“ 22,90 A,G
Medaillon vom Schwein | Rinderhüft-Steak | Hühnerbrustfilet | Grillwürstel
gebratener Speck | Röstgemüse | Potato-Wedges
geschmolzene Kräuter-Butter



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



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



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.



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 | Cocktailsoße

Matrosenbaguette 11,80 A,F,G

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

Schwammerlbaguette 11,80 A,F,G vegetarisch

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

Gebäck per Stück 1,50 A,N

Semmel | Wachauerlaberl | Salzstangerl | Kornspitz | Toastbrot

Süßes



Crème Brûlée 8,50 C,G
Vanille | Karamell

Himbeere küsst Schokolade 8,90 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	2,80
2 Stück	5,20
3 Stück	7,60

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

