

Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs & B,D,G,M
gebratene Königs-Garnelen **13,90**
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

Klare Rindsuppe
mit hausgemachten Leberknödeln | Gemüse | Schnittlauch **4,30** A,C,L
oder
mit hausgemachten Frittaten | Gemüse | Schnittlauch **4,10** A,C,G,L

Cremesuppe vom Kürbis **5,20** G,L
geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Obers

Salate & mehr

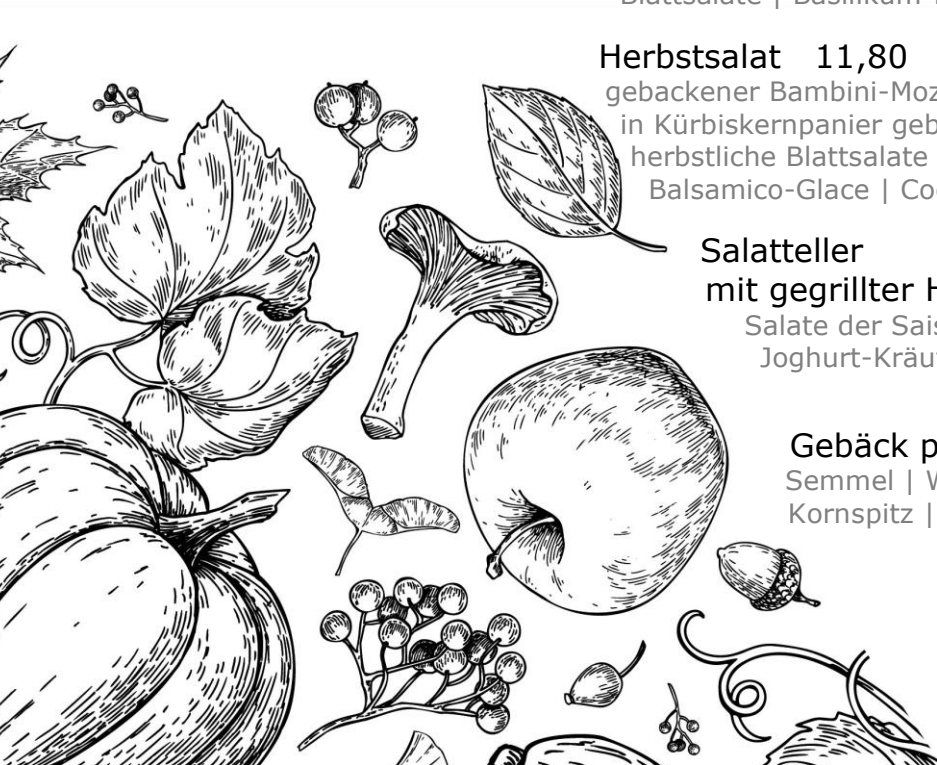
Geflügelsalat „Asia“ **11,80** C,G,M
gegrillte Streifen vom Hühnerfilet | süß-scharfe Chilisoße
Champignons | Kirschtomaten | Blattsalate | Joghurt-Kräuter dressing

Mozzarella di Bufala & Tomate **10,20** G,H
Blattsalate | Basilikum-Pesto

Herbstsalat **11,80** A,C,G
gebackener Bambini-Mozzarella
in Kürbiskernpanier gebackene Kürbisstreifen
herbstliche Blattsalate | Kirschtomaten
Balsamico-Glace | Cocktailsoße

Salatteller
mit gegrillter Hühnerbrust **11,50** C,G,L,M
Salate der Saison | gegrillte Geflügelstreifen
Joghurt-Kräuter dressing | frische Kräuter

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



Herbstliche Gemüse

Maronicreme-Suppe 5,80 G,L
Cremesuppe von der Edelkastanie
gebratene Schinkenwürfeln | Obers | Kräuter

Gebundene Geflügel-Suppe 5,80 A,C,G,L
mit Einmachknöderl



gratinierte Kürbis-Cannelloni 12,80 A,C,G vegetarisch
hausgemachte Cannelloni | geschmorter Kürbis
fruchtiges Tomaten-Ragout | Käse-Gratin

Wildragout nach „Förster Art“ 17,20 A,C,G,L
Zarte Stücke vom Hirsch | Wurzelrahmsoße
Serviettenschnitten | Preiselbeer-Pfirsich | Speckzwiebeln

Filet-Pfandl „Herbstlich“ 15,80 G
würzig gegrillte Filet-Streifen vom Schwein | gebratene Kartoffel
Pilze | Zwiebel | Speck | Paprika | Maroni
im Pfandl serviert | Crème fraîche

Ohne Fleisch geht's auch



Curry-Reis & Cashews 11,50 H vegan
Reisgericht mit Curry | Paprika | geschmolzene Kirschtomaten
in Olivenöl gebratenes Röstgemüse | geröstete Cashewkerne
Für Teilzeit-Veganer:

Toppings für Curry-Reis nach Wahl 5,80
3 Stück Garnelen | Filetstreifen vom Zander | gegrillte Hühnerfilet-Streifen



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

Hauptgerichte & Klassiker

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

Backendl 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

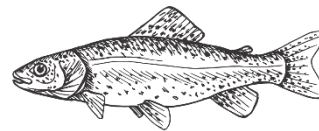
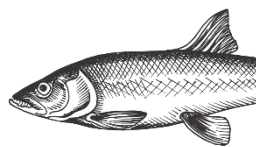
Land & Meer 22,90 A,B,G
gegrillte Medaillons von Rind und Schwein
gegrillte Garnelen | Tomaten-Chilibutter | Süß-Sauer-Dip
würzig gebackene Kartoffelecken

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

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



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

Frankfurter 4,50 A,M

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

Würstl mit Gulaschsaft 6,50 A

Rindsgulasch wie aus Großmutter's Küche
klein 6,80/ groß 8,50

„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
fruchtige Waldbeeren | Schokoladen-Crumble

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

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

Palatschinken A,C,G
das traditionelle österreichische Dessert
hausgemachter Marillenmarmelade
1 Stück 2,60
2 Stück 4,80
3 Stück 6,90

Maronipüree 6,90 G,H
süßes Schlagobers | Haselnusskrokant | Schokoflocken

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

Apfelstrudel im Blätterteig 4,50 A
mit Schlagobers 5,90 G
mit Vanillesoße 7,- G

Topfen-Marillenstrudel im Blätterteig 4,70 A,C,G
mit Schlagobers 6,10 G
mit Vanillesoße 7,20 G

