

Vorspeisen

Vitello Tonnato 16,80 C,D,G,M
rosa gebratener Kalbstafelspitz
Thunfisch | Anchovis | Kapern

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 4,80 C,G,L,M
Salate der Saison | Cocktail-Dressing

Blattsalatschüssel 4,20 C,G,M
Apfelessig-Marinade | Cocktail-Dressing

Ofenfrisches Gebäck

Kaisersemmel | Toastbrot 1,70
Salzstangerl | Kornstangerl | Wachauer Laberl 2,10
Ciabatta 2,50
glutenfreie Semmel 2,50
Knoblauchstangerl 3,-

Suppen

Cremesuppe vom „wilden Bärlauch“ 5,60 A,G,L
Bärlauch-Öl | Kräuter-Croutons



Klare Rindersuppe mit Leberknödeln 4,80 A,C,L
Wurzelgemüse | Schnittlauch

Klare Rindersuppe mit Frittaten 4,50 A,C,G,L
Wurzelgemüse | Schnittlauch

Klare Rindersuppe mit Kaspressknödeln 4,80 A,C,G,L
Wurzelgemüse | Schnittlauch

Ohne Fleisch geht's auch



Gemüse-Masala 14,50 E,F,H,N vegan

Gemüse | Jaipur-Curry | Kokosmilch
Basmati Reis | schwarzer Sesam

**Toppings
für Gemüse-Masala 7,50**
3 Stück Garnelen,
gegrillte Hühnerbrust-Streifen
oder Filetstreifen vom Zander



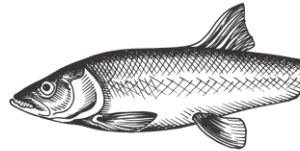
Spätzle-Pilz-Pfanne 15,90 A,C,G,M vegetarisch

Spätzle wie aus Omas Küche | geröstete Pilze | Zwiebel | Kräuter
cremig verfeinert | im Pfandl serviert | Blattsalate

Gemüse-Patties in Sesamkruste 12,90 A,C,L,N vegetarisch

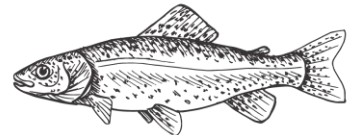
hausgemachte Gemüsepaties | auf Wiener Art mit Sesam gebacken
cremiger Kräuterrahm-Spiegel

Aus Fluss und Meer



Aus Fluss und Wald 23,50 D,G,L,O

gebratener Lachs | cremiges Bärlauch-Risotto
Erbsenschoten | Pesto



Gegrilltes Zanderfilet „Toskana“ 19,80 A,D,G

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



Beilagen & Dips

Steak house fries		5,20
Potato Wedges	A	5,20
Onion Rings	A,G	5,80
Mediterranes Röstgemüse		5,20
Beilagen Blattsalat/gemischter Salat	C,G,L,M	4,20/4,80

Barbecue-Sauce | Cocktailsauce | Knoblauch-Kräuterbutter
Sour-Cream-Dip | hot & sweet Chili-Sauce | Preiselbeeren
pro Portion 1,80

Hauptgerichte & Klassiker

Wiener Schnitzel 15,90 A,C,G,L,M
vom Tullnerfelder Strohschwein | kleiner Salatteller

Backendl nach „Wiener Art“ 16,50 A,C,L
ausgelöste Hendlhaxerl vom Steirer Huhn | auf Wiener Art gebacken
Kartoffel-Vogerl-Salat
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 1,80

Balkan-Geheimnis 17,50 G,M
gegrilltes Schweineschnitzel | gefüllt mit saftigem Schinken & würzigem Käse
gerösteter Knoblauch | Kräuterbutter | Steak House Fries

gegrillte Schweinsmedaillons
„Pfeffer & Speck“ 21,50 A,C,G,L
Schweinemedallions vom Tullnerfelder Strohschwein
grüne-Pfeffer-Sauce | Kartoffel-Gratin
Karotte | Erbse | Speckchips

Salatteller
mit gegrillten Hühnerbrust – Streifen 13,50 C,G,L,M
Salate der Saison | gegrillte Geflügelstreifen
Cocktail-Dressing | frische Kräuter

Geflügelsalat „Asia“ 13,80 C,G,M
gegrillte Streifen vom Hühnerfilet | süß-scharfe
Chilisoße
Champignons | Kirschtomaten | Blattsalate | Dressing

Liebe Gäste, bitte beachten Sie,
dass für „Take-away-Geschirr“
eine kleine Gebühr anfällt:

Kleines Geschirr 0,30
Großes Geschirr 0,50



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 Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße.



Für den kleinen Hunger

Frankfurter 6,50 A,M

Ketchup oder Senf | Gebäck
Auf Wunsch mit Kren € 1,80

Würstl mit Gulaschsaft 8,90 A

Rindsgulasch wie aus Großmutter's Küche

klein 8,50/ groß 10,50

„Veggie Lovers“ Club Sandwich 10,80 A,C,G,L,N vegetarisch

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

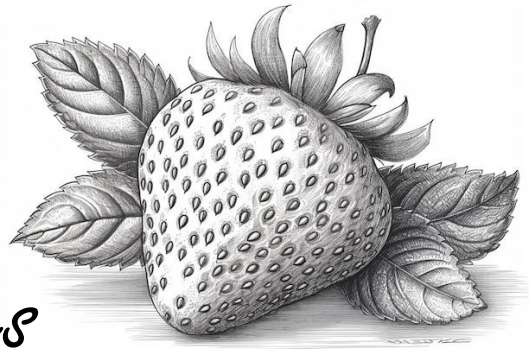
Matrosenbaguette 12,90 A,F,G

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

Schwammerlbaguette 12,90 A,F,G vegetarisch

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

Süßes



Tiramisu
„von der Erdbeere“ 8,90 A,C,G
Süße Biskotte | cremiger Mascarpone | Erdbeere

Himbeere küsst Schokolade 9,30 A,C,F,G,H
lauwarmes Schokoladenküchlein | flüssiger Schokokern
Himbeer-Eis-Sorbet | süße Himbeeren
geröstete Mandelsplitter | Obers

Palatschinke pro Stück 3,30 A,C,G
das traditionelle österreichische Dessert
mit hausgemachter Marillenmarmelade

Apfelstrudel im Blätterteig 4,90 A
mit Schlagobers 6,40 G
mit Vanillesoße 7,90 G

Topfen-Marillenstrudel im Blätterteig 5,20 A,G
mit Schlagobers 6,70 G
mit Vanillesoße 8,20 G