

**abends.**

**di-sa // 17.00 – 21.00 //**

**vorspeisen. salate.**

**Beef Tartare** € 16,50  
Gebackene Schwarzwurzel  
Trüffelmayo / Wachtelei € 18,50  
A, C, D, G, M, O

**Chicoree in der Gruyere-Kruste** € 15,50  
Pastinaken-Birnensalat / Schafjoghurt  
Schwarze Nüsse / Kräuteröl  
A, C, G, L, O

**Gebratener Ziegenkäse** € 16,50  
Geschmorte Rote Rüben / Blutorangen-  
Apfelragout / Tropea Zwiebel  
G, O

**Gebeizter Seesaibling** € 17,50  
Fenchelsud / Kaki-Apfeltartare  
geröstete Ofenkartoffel / Kaviar  
D, N, O

**suppe.**

**Rindssuppe** € 5,50  
Frittaten / Grießnockerl  
A, C, G, L

**Pastinaken-Birnencremesuppe** € 7,50  
Gebratene Chiliblunzn  
A, C, G, L, O

**käse.**

Drei Sorten € 14,00  
Paprikamarmelade / Quittenragout  
G

**Öfferl Bio Brot** € 3,90  
A

**hauptspeisen.**

**Geschmorte Kalbsvögerl** € 21,50  
Steinpilzcreme / Erdäpfelgnocchi  
Grünkohl  
A, C, G, L, O

**Alt Wiener Backfleisch  
vom Rindsschulterscherzel** € 17,50  
Erdäpfel-Endiviensalat  
Sauce Tartare  
A, C, G, L, O

**Gebratenes Zanderfilet** € 26,50  
Paprika-Krautfleckerl  
Pimientos de Padron  
Chorizo  
A, C, D, G, M, O

**Meidlinger Duett** 18,50  
Spinatknödel  
Fontina-Käse-Ravioli  
Trüffelschaum  
A, C, G, L

**desserts.**

**Maroni-Schokokuchen** € 10,50  
Sauerkirschen / Sauerrahmeis  
A, C, G, H, O

**Topfenknödel (2 Stk.)** € 10,50  
Zimtbrösel / Marillenröster / Espuma  
A, C, G, O

**Crème brûlée** € 9,50  
Maracuja-Apfelkompott  
C, G, O

Solange der Vorrat reicht.

*A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere*