

Mittagsgerichte

Gerne im 3-Gang-Menü

hausgemachtes Brot

Sellerieschaumsuppe
Steinpilzkrokant

-

Speise nach Wahl
aus den Mittagsgerichten

-

gebrannte Mandel Krokant & Honigeis

45,-

„Calamarata“

in Kürbis-Parmesancreme
knusprige Guanciale
gebackene Ricotta & Salbei
(auch vegetarisch möglich)

24,-

„Catch“

Seeforellenfilet in Mandelbutter kross gebraten
zweierlei Radi, gegrillt und roh mariniert
Reis mit eingelegter Salzzitrone

34,-

„Giesing Ramen“

In pikantem Fischfond mit Fischeinlage
Nudeln, frische Kräuter und Kresse
saisonales Gemüse & gebeiztes Soja-Ei
(auch vegetarisch möglich)

24,-

„Pastrami Sandwich“

Geräucherte Ochsenbrust, fein geschnitten
mit Zitronenbutter & Cheddar gegrillt

24,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

o,5l 5,50

o,75l 8,-

Mittags beim Dantler**Hausgemachter Eistee**

o,4l 6,50

g`spritzte Traube, Apfelsaftschorle

o,4l 6,50

Glasweise o,1**Spezi**

o,33l 6,50

Spumante „Maximum Brut“**Flaschenbiere**

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

o,33l

Schaumwein aus Chardonnay

Ferrari, Trento

14,-

Orca Brau

„Goldie“ vom Fass, Pale Ale, divers 6,50

o,33l

-

alkoholfreier Apero

Alkoholfreier Campari, Zitrone, Melisse, Rosmarin, Soda

12,-

Kaffee

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

-

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl mit Biozitronen & Ingwer 5,-

Gelber Muskateller „GM“

Ewald Zweytl, Süsteiermark, 2024

7,-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

-

Riesling „Mainterrassen“

Künstler, Rheingau, 2024

8,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten
Cash, EC & Visa & Mastercard