

Mittagsgerichte

Gerne im 3-Gang-Menü

„Fussiloni“

im Gewürz-Tomatensugo  
mit gerösteter Aubergine, gebackener Ricotta, Taggiasca-Olive

24,-

„Catch“

hausgemachtes Brot  
**Schaumsüppchen vom Sellerie**  
spicy Macadamia Crunch, Nussbutter

Seeforellenfilet in Mandelbutter gebraten  
Gegrillte rote Bete, marinierte Bete mit Kernölponzu  
Kartoffelpüree mit Meerrettich

34,-

**Speise nach Wahl**  
aus den Mittagsgerichten

„Giesing Ramen“

-  
Topfencreme, Bratapfel und Popcorneiscreme

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

24,-

45,-

„Pastrami Sandwich“

Geräucherte Ochsenbrust, fein geschnitten  
mit Zitronenbutter & Cheddar gegrillt

24,-

**Adelholzener Wasser**

Still &amp; Medium

0,5l	5,50
0,75l	8,-

**Hausgemachter Eistee**

0,4l	6,50
------	------

**g'spritzte Traube, Apfelsaftschorle**

0,4l	6,50
------	------

**Spezi**

0,33l	6,50
-------	------

**Flaschenbiere**

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 0,33l	6,50
---	------

**Orca Brau**

„Goldie“ vom Fass, Pale Ale, divers 0,33l	6,50
--	------

**Kaffee**

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl mit Biozitrone &amp; Ingwer

5,-

**Digestif**

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl

10,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise  
inklusive gesetzlicher MwSt.

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

**Mittags beim Dantler****Glasweise 0,1****Pet Nat „Ordinaire“**

Schaumwein aus Pinot Noir Claus Preisinger, Burgenland, 2022	12,-
---	------

**alkoholfreier Apero**

Martini Vibrante, alkoholfreier Campari, Sauerkirsche, Ingwer & Soda	12,-
--	------

**Sauvignon Blanc „SB“**

Ewald Zweytk, Südsteiermark, 2024	7,-
-----------------------------------	-----

**Chardonnay & Weißburgunder**

Keller, Rheinhessen, 2024	8,-
---------------------------	-----