

## Mittagsgerichte

Gerne im 3-Gang-Menü

*hausgemachtes Brot*

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

-

**Speise nach Wahl**  
aus den Mittagsgerichten

-

Topfencreme, Bratapfel und Popcorneiscreme

45,-

**„Fussiloni“**

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

24,-

**„Catch“**

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

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 &amp; 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

**Pet Nat „Ordinaire“****Flaschenbiere**

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

o,33l

Schaumwein aus Pinot Noir  
Claus Preisinger, Burgenland, 2022  
12,-**Orca Brau**

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

o,33l

-

**alkoholfreier Apero**Martini Vibrante, alkoholfreier Campari, Sauerkirsche, Ingwer & Soda  
12,-**Kaffee**

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl mit Biozitronen &amp; Ingwer 5,-

**Sauvignon Blanc „SB“**Ewald Zwegg, Süsteiermark, 2024  
7,-**Digestif**

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

-

**Chardonnay & Weißburgunder**

Keller, Rheinhessen, 2024

8,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise  
inklusive gesetzlicher MwSt.Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten  
Cash, EC & Visa & Mastercard