

## Mittagsgerichte

### „Pasta“

in cremiger Zitronenbutter mit Parmesan  
erste frische Erbsen, Favabohnen und knuspriger Speck  
(auch vegetarisch möglich)

24,-

### „Catch“

Skreifilet in Mandelbutter gebraten  
gegrillter wilder Brokkoli  
Kartoffel-Püree mit Salzzitrone und Schnittlauchcreme

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 Pickles & Cheddar gegrillt

24,-

### Gerne im 3-Gang-Menü

*hausgemachtes Brot*

#### **Saiblingscarpaccio**

Hot Ponzu Sauce, Kimchi-Radieschen

-

#### **Speise nach Wahl**

aus den Mittagsgerichten

-

Passionsfrucht & Kokosnusseiscreme

45,-

**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****Kaffee**

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

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

alkoholfreier Campari, Grapefruit, Bio-Zitronen & Bitter Lemon  
12,-

-

**Weißburgunder**Ewald Zweytick, Süsteiermark, 2024  
7,-**Digestif**

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

-

**Grüner Silvaner**Keller, Rheinhessen, 2023  
7,-Die angegebenen Preise sind Endpreise  
inklusive gesetzlicher MwSt.Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten  
Cash, EC & Visa & Mastercard