

Mittagsgerichte

„Pasta“

Gerne im 3-Gang-Menü

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

24,-

„Catch“

hausgemachtes Brot  
**Saiblingscarpaccio**  
Hot Ponzo Sauce, Kimchi-Radieschen

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

34,-

**Speise nach Wahl**  
aus den Mittagsgerichten

-  
Passionsfrucht & Kokosnusseiscreme

„Giesing Ramen“

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 Pickles & Cheddar gebrillt

24,-

<b>Adelholzener Wasser</b>		
Still & Medium		
0,5l	5,50	
0,75l	8,-	
		<b>Mittags beim Dantler</b>
<b>Hausgemachter Eistee</b>	6,50	
0,4l		
<b>g'spritzte Traube, Apfelsaftschorle</b>	6,50	
0,4l		<b>Glasweise 0,1</b>
<b>Spezi</b>	6,50	
0,33l		
		<b>Pet Nat „Ordinaire“</b>
<b>Flaschenbiere</b>		
Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei	6,50	Schaumwein aus Pinot Noir
0,33l		Claus Preisinger, Burgenland, 2022
		12,-
<b>Orca Brau</b>		
„Goldie“ vom Fass, Pale Ale, divers	6,50	-
0,33l		
		<b>alkoholfreier Apero</b>
<b>Kaffee</b>		
Espresso / Doppelter Espresso		alkoholfreier Campari, Grapefruit, Bio-Zitrone & Bitter Lemon
2,90/4,10		12,-
Milch / macchiato / Cappuccino		-
1,-		
Tee-Auswahl mit Biozitrone & Ingwer	5,-	
		<b>WeiBburgunder</b>
		Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2024
		7,-
<b>Digestif</b>		
Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss		-
Grappa, Willi		
2cl	10,-	
		<b>Grüner Silvaner</b>
		Keller, Rheinhessen, 2023
		7,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise  
inklusive gesetzlicher MwSt.

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