

Mittagsgerichte

Gerne im 3-Gang-Menü

hausgemachtes Brot

Avocadosashimi

Sud von Zitrusfrüchten, Gürkchen

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Milchmädcheneiscreme, Schokoladencreme

45,-

„Calamarata Fagioli“

knuspriger Speck, weisse Bohnen, Tomatensugo
geröstete Pinienkerne

24,-

„Catch“

Seeforellenfilet vom Grill
grünes Gemüse mit Zuckerschoten, Brokkoli, Erbse
gedämpfter Reis mit 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 Gurken & 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

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 & Ingwer 5,-

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

-

Sauvignon BlancEwald Zweytick, Süsteiermark, 2024
8,-**Digestif**

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

-

RieslingDönnhoff, Nahe, 2023
8,-Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten
Cash, EC & Visa & Mastercard