

## Mittagsgerichte

Gerne im 3-Gang-Menü

*hausgemachtes Brot*

**Weisse Spargelspitzen**

Sc. Hollandaise, Pistazienbrösel

-

**Speise nach Wahl**

aus den Mittagsgerichten

-

Toffeecreme & Boskopapfel

45,-

### „Pasta Rigatoni“

eingelegter Thunfisch, leicht pikanter Tomatensugo  
gebackene Taggiasca-Oliven & Ricotta

(auch vegetarisch möglich)

24,-

### „Catch“

Seeforellenfilet vom Grill

Fregola Sarda mit frischen Erbsen und Salzzitrone  
gegrillter grüner Spargel & wilder Brokkoli

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 Gurkenpickles & 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

**Frizzante Extra Brut****Flaschenbiere**

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

o,33l

Schaumwein aus Zweigelt  
Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2024  
10,-**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,-

alkfree Campari & Verjus, Orange & Bitter Lemon  
12,-**Grüner Veltliner „Ried Panzaun“**

Ehn, Niederösterreich, 2024

8,-

**Digestif**

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

**Chardonnay & Weißburgunder**

Knipser, Pfalz, 2024

8,-

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