

Mittagsgerichte

Gerne im 3-Gang-Menü

hausgemachtes Brot

Kräuterschaumsuppe

frische Erbse, Parmesan und Pinienkerne

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Toffeecreme & Boskopapfel

45,-

„Pasta Rigatoni“

eingelegter Thunfisch, leicht pikanter Tomatensugo
gebackene Taggiasca-Oliven, Kapern

24,-

„Catch“

Seeforellenfilet vom Grill
grüner & weisser Stangenspargel
Kartoffelpüree mit Salzzitrone, Hot Ponzu Vinagrette

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 & 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 & 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