

## Mittagsgerichte

Gerne im 3-Gang-Menü

*hausgemachtes Brot*

### **Kalbstafelspitz**

mariniert mit Kernöl, Gürkchen & Kren  
(auch vegetarisch möglich)

-

### **Speise nach Wahl**

aus den Mittagsgerichten

-

Himbeerröster & karamellisiertes Vanilleeis

45,-

### **„Fussilli gigante“**

leicht pikanter Tomatensugo, wilder Brokkoli  
Salsiccia & Ricotta Salata  
(auch vegetarisch möglich)

24,-

### **„Catch“**

Seeforellenfilet vom Grill  
weisser Stangenspargel mariniert und geröstet  
Kartoffel mit Kräuter und Safran

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

**Petnat „Ordinaire“****Flaschenbiere**

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

o,33l

Schaumwein aus Pinot Noir

Claus Preisinger, Burgenland, 2023

12,-

**Orca Brau**

„Goldie“ vom Fass, IPA, divers 6,50

o,33l

**alkoholfreier Apero**

alkfree Campari &amp; Martini Vibrante, Grapefruit &amp; Bitter Lemon

12,-

**Kaffee**

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

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

**Gelber Muskateller**

Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2024

7,-

**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