

Mittagsgerichte

Gerne im 3-Gang-Menü

hausgemachtes Brot

Carpaccio vom Saibling

Gurke, Ponzumarinade, Ingwer

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Marille & Honigeis

45,-

„Paccheri“

cremig Steinpilsauce, geröstete Herbstschwammerl
Pilzbrösel und Stracciatella

24,-

„Catch“

Seeforellenfilet vom Grill
roh marinierter Kohlrabi, gegrillter Kohlrabi
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 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

Schaumwein aus Zweigelt

Flaschenbiere

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2024

o,33l

12,-

-

Orca Brau

„Goldie“ vom Fass, IPA, divers 6,50

„Slice & Spice“ alkoholfrei

o,33l

Wacholder, Kardamom, Gurke, Limette & Tonic

12,-

Kaffee

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

-

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Gelber Muskateller

Tee-Auswahl mit Biozitronen & Ingwer

5,-

Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2024

7,-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

-

Weißburgunder & Chardonnay

Keller, Rheinhessen, 2025

9,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise

inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard