

Mittagsgerichte

Gerne im 3-Gang-Menü

hausgemachtes Brot

Avocado

Kohlrabi, Zitrussud, Gurke

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Mandelmilcheiscreme, Vanille, Apfel

45,-

„Pasta Paccheri“

cremige Parmesansauce & Pinienkern
geschmorter Lauch und knuspriger Speck
(auch vegetarisch möglich)

24,-

„Catch“

Seeforellenfilet vom Grill
Senfgürkchen, Schnittlauchcreme
Kräuter-Kartoffelpüree

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

Pet Nat „Ordinaire“

Schaumwein aus Pinot

Preisinger, Burgenland, 2023

12,-

Flaschenbiere

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

o,33l

Orca Brau

„Goldie“ vom Fass, IPA, divers 6,50

o,33l

„Muscat Amer“ alkoholfrei

sparkling Muskatellerverjus, Grapefruit, alkfree Wermut

12,-

Kaffee

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl mit Biozitronen & Ingwer 5,-

Gelber Muskateller

Ewald Zweytick, Süsteiermark, 2025

7,-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

-

Chardonnay „Ehrenhausen“

Ewald Zweytick, Süsteiermark, 2024

11,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise

inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard