



## Saisonale Schmankerl

|   | Euro  |
|---|-------|
| <b>Cremige Kohlrabi-Radieschensuppe</b> <sup>G,O</sup><br>mit Vollkorncroutons <sup>A,C,F,G,H,N</sup>   | 4,60  |
| <b>Mit Kürbiskernen gebackener Kalbskopf</b> <sup>A,C,G</sup><br>mit Rucola <sup>L,M,O</sup> , Remouladensoße <sup>C,G,L</sup> und Pfirsichchutney <sup>N,O</sup> | 9,90  |
| <b>Rosa gebratener Lammrücken</b><br>dazu Rosmarinjus <sup>A,O</sup> , Erdäpfel-Steinpilzgratin <sup>G</sup><br>und sautiertes Zucchini Gemüse                    | 18,90 |
| <b>Gratinierte Polentagnocchi</b> <sup>A,C,G</sup><br>mit Kirschparadeisern, Paprika und Basilikumpesto <sup>G,H</sup>  | 10,30 |
| <b>Gegrilltes Filet vom Saibling</b> <sup>A,D</sup><br>auf Erdäpfelpüree <sup>G</sup> , roten Rüben <sup>G</sup> und Kren <sup>O</sup>                            | 15,90 |
| <b>Geeister Kaiserschmarren</b> <sup>A,C,F,G,H</sup><br>mit hausgemachtem Zwetschkenröster <sup>O</sup> und Schlagobers <sup>G</sup>                              | 7,30  |

## Dazu empfehlen wir:

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| <b>Riesling Wagram Schotter</b> <sup>O</sup> | 1/8 l  | 5,10  |
| Nimmervoll, Engelmansbrunn, Wagram           | 0,75 l | 29,50 |
| <b>Wiener Cuvée Rendezvous</b> <sup>O</sup>  | 1/8 l  | 5,70  |
| Lenikus, Wien - bio & vegan                  | 0,75 l | 32,00 |

---

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere