



## Saisonale Schmankerl

	Euro
<b>Getrübete Selleriecremesuppe</b> <sup>A,C,G,L,O</sup> mit Croutons <sup>A,C,G</sup>	5,20
<b>Gemüsesulz auf Waldorfsalat</b> <sup>E,G,L,O</sup> mit roten Zwiebeln und Kernöl	10,20
<b>Linguini in Basilikum-Pesto</b> <sup>A,C,E,G</sup> mit Cherrytomaten und Parmesan <sup>G</sup>	11,90
<b>Gebratenes Filet vom Steinbeißer</b> <sup>A,D</sup> mit Rosmarinerdäpfel <sup>G</sup> und Sesam-Blattspinat <sup>G,N</sup>	17,90
<b>Altwiener Backfleisch</b> <sup>A,L,O</sup> auf Erdäpfel-Vogerlsalat <sup>A,C,G</sup>	18,90
<b>Powidltascherl in Butterbrösel</b> <sup>A,C,G</sup> mit Zimtrahm <sup>G</sup> und Beerenragout <sup>O</sup>	7,90

## Dazu empfehlen wir:

<b>Sauvignon Blanc 2018</b> <sup>O</sup>	1/8 l	5,60
Gmeiner, Purbach, Burgenland	0,75 l	29,00
<b>Wiener Cuvée Rendezvous 2017</b> <sup>O</sup>		
(Zweigelt, Cabernet-Sauvignon)	1/8 l	7,00
Lenikus, Wien	0,75 l	36,00

---

### 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