

Vorspeisen / Suppen

Vegan – *bunter Linsensalat mit karamellisierten Äpfeln* 9,90

Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Sauce Tatar 14,50

Kräftige Rindssuppe mit Kaiserschöberl 5,90

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel 5,80

Vegan – *Erbсенcremesuppe mit glacierten Karotten* 7,20

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit gemischtem Salat 15,80

*Kleines Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit großem gemischtem Salat* 14,50

*Gekochtes Schulterscherz vom Weiderind
mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce* 21,-

Vegan – *Kokos-Kichererbsencurry mit Basmatireis* 14,80
auf Wunsch gerne mit Hühnerfilet + 2,80

Bitte beachten Sie:

*Für unser BIO Verpackungsmaterial
erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von €1,- zu verrechnen
- Der Umwelt zuliebe!*

Heringsschmaus 2024

Heringssalat Marseille, pikant 13,20

Heringssalat Seemann 13,20

Fischbeuschlsuppe 7,50

Erbsencremesuppe mit hausgebeiztem Lachs 7,80

*Heringsschmausteller 19,80 **

(Roastbeef, Räucherforelle, Räucherlachs, Mayonnaiseei, Schinkenrolle, Kräuterscholle, Heringssalat)

Szegediner Krautfisch vom Zander,

mit Petersilienerdäpfel und Sauerrahm 22,50

Confiertes Mosaik von Steinbutt und Lachs,

*ZitronengrassaUCE und Ruccola-Risotto 26,80 **

Fish und Chips vom Kabeljau mit Sc. Tatar und Apfelessig 25,80

Gebratener Red Snapper mit Kokos-Kichererbsencurry und Basmatireis 19,80

GebraTenes Welsfilet mit eingebrannten Dillerdäpfeln 19,80

Spaghetti Frutti di Mare mit grünem Salat 17,50