



## HERINGSSCHMAUS

**Fisch & Meer** <sup>DCGANMFO\*</sup>

Thunfisch-Tataki mit Mango,  
Sushi vom gebeizten  
Whisky-Lachs & Matjes-Tatar  
mit Granny-Smith **15.90**

**Gebratener Skrei** <sup>DGLO\*</sup>

Winterkabeljau mit Chorizo,  
jungem Spinat &  
Süßkartoffelpüree **21.50**

**Goldbrasse** <sup>DG\*</sup>

600g, im Ganzen gegrillt mit  
frischen Kräutern & Aioli **22.90**

**Wagyu Beef Burger**

**Surf & Turf** <sup>CGABNF\*</sup>

vom Wagyuhof Mostviertel mit  
Black Tiger Garnele, Cheddar,  
Trüffelmayo, Avocado und  
Pommes Frites **22.90**

*Zum süßen Abschluss:*

**Profiteroles** <sup>CGA\*</sup>

gefüllt mit zweierlei  
Schokoladenmousse **7.80**

## INS WASSERGLAS .....

**Craft Soda** Hibiskus-Minze 0,5l **4.60**

**Craft Soda** Limette-Ingwer 0,5l **4.60**

## IN DAS GLAS ° .....

**Sekt Brut Rosé N.V.**

Weingut Machherndl, Wachau  
0,1l **7.90**

**Gemischter Satz Nussberg 2017**

Weingut Hajszan Neumann, Wien  
0,125l **4.70**

**Gelber Muskateller Steinriegel 2017**

Weingut Wohlmuth, Südsteiermark  
0,125l **4.90**

**Sauvignon Blanc 2017**

Figlmüller Edition, Südsteiermark  
0,125l **4.90**

**Grüner Veltliner Weinviertel** <sup>DAC</sup> 2017

Weingut Ebner-Ebenauer, Weinviertel  
0,125l **4.80**

**Cuvée Velvet (BF/ZW/CS)**

Weingut Pittnauer, Neusiedler See  
0,125l **4.90**

**Zweigelt Hedwighof 2014**

Sepp Moser, Neusiedler See  
0,125l **4.70**

**Blaufränkisch Klassik 2015**

Weingut Polczer, Eisenberg  
0,125l **4.80**

\* Die Allergeninformation finden Sie auf der Rückseite.

# **ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG**

EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

A..... Glutenhaltiges Getreide

B..... Krebstiere

C..... Eier

D..... Fisch

E..... Erdnuss

F..... Soja

G..... Milch und/oder Laktose

H..... Schalenfrüchte

L..... Sellerie

M..... Senf

N..... Sesam

O..... Sulfit

P..... Lupinen

R..... Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.