

## AUF DEN TELLER

**Waldpilzsalat** <sup>CGAOH\*</sup>  
mit Knusper-Quinoa,  
Pumpernickel, Romanaherzen  
und Kräuter-Biskuit  
**12.90**

**Steinpilz-Cappuccino** <sup>GAL\*</sup>  
**5.50**

**Knuspriger Schweinebauch** <sup>CGALO\*</sup>  
mit Chorizo, jungen Erbsen,  
Risotto und Minze  
**17.50**

**Zanderfilet vom Grill** <sup>DG\*</sup>  
mit Süßkartoffeln, Pimientos de  
patron und Sommergemüse  
**20.90**

**Crème brûlée &  
Passionsfrucht** <sup>CGAOH\*</sup>  
Sorbet & Schokoladenbrownies  
**7.50**

.....

## SOMMERFRISCHE

**Eiskaffee gerührt** <sup>CGAH\*</sup>  
mit Vanilleeis & Krokant **7.50**

## 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**

**Rosé Viennois 2018**  
Fiona Figlmüller, Wien  
0,125l **4.70**

**Gemischter Satz Nussberg 2018**  
Weingut Hajszan Neumann, Wien  
0,125l **4.70**

**Muskateller 2018**  
Weingut Tschermonegg, Südsteiermark  
0,125l **4.90**

**Sauvignon Blanc 2018**  
Figlmüller Edition, Südsteiermark  
0,125l **4.90**

**Grüner Veltliner Weinviertel** <sup>DAC</sup> **2018**  
Weingut Ebner-Ebenauer, Weinviertel  
0,125l **4.80**

**Cuvée Velvet (BF/ZW/CS)**  
Weingut Pittnauer, Neusiedler See  
0,125l **4.90**

**Zweigelt Hedwighof 2017**  
Sepp Moser, Neusiedler See  
0,125l **4.70**

**Blaufränkisch Klassik 2015**  
Weingut Polczer, Eisenberg  
0,125l **4.80**

# 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.....	Sulfite
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.