

SPEZIALKARTE

Gebeizter Rote Rübenlachs ^{DCGA*}
Topinamburcreme, Kaviar & Toast **14.90**

Pastinakencremesuppe ^{CGALO*}
knuspriges Sesamstangerl
und Petersilpesto **5.50**

Wagyu Beef Burger ^{CGAMO*}
vom Wagyuhof, Mostviertel
für den besten Geschmack empfehlen wir das
Fleisch medium zu braten
Cheddar, Trüffelmayo, Avocado,
karamellisierten Zwiebeln und
Lugeck Fries **21.90**

Rehrücken ^{GALOH*}
Haselnußkruste, Sellerie,
Kohlsprossen, Wurzelspeck und
Wacholder **26.90**

Maronimousse & Eierlikörspitz ^{CGAOH*}
Waldbeeren **8.90**

CRAFTBIER

Mountain Pale Ale
Brauerei Bierol, Schwoich 0.33l **8.90**

Wiener Lager
Brauerei Gusswerk, Hof 0.33l **5.20**

Golser Weißbier Privatbrauerei Gols,
0.33l **4.40**

INS WASSERGLAS

Craft Soda Hibiskus-Minze 0.5l **4.60**
Craft Soda Limette-Ingwer 0.5l **4.60**

INS GLAS °

Sekt Extra Brut 2017
Weingut Loimer, Kamptal
0.125l **7.90**

Filius (GV) 2021 NEU
Weingut Hagn, Weinviertel
0,125l **3.50**

Rosé Viennois 2019
Fiona Figlmüller, Wien
0.125l **4.80**

Gelber Muskateller 2020
Südsteiermark DAC
Weingut Tschermonegg, Südsteiermark
0.125l **4.90**

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2020
Weingut Ebner-Ebenauer, Weinviertel
0.125l **4.80**

Wiener Gemischter Satz DAC 2020
Weingut Christ, Wien
0.125l **4.50**

Cuvée Velvet (BF|ZW|CS) BIO
Gerhard Pittnauer, Neusiedler See
0.125l **4.90**

Merlot 2018
Weingut Dorli Muhr, Carnuntum
0.125l **5.50**

Blaufränkisch Bela Joska
Eisenberg 2018
Weingut Wachter-Wiesler,
Eisenberg DAC
0.125l **5.20**
.....

Quitte-Zimt Spritzer 0.2l **5.90**
Hibiskus-Minze Spritzer 0.2l **5.90**

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.