

## SOMMERZEIT

### Vitello Tonnato <sup>DGO\*</sup>

Rosa Milchkalb | Wildfang Thun-  
fisch & Creme | Oliven | eingelegte  
Tomaten **15.90**

### Waldpilzgulasch <sup>GALO\*</sup>

Briocheknödel **14.90**

### Zanderfilet vom Grill <sup>DG\*</sup>

Süßkartoffelpüree | Pimientos de  
Padrón | Meersalz  
**22.90**

### Kipferl Scheiterhaufen <sup>GAH\*</sup>

grüner Apfel  
**8.90**

### Eiskaffee gerührt <sup>GAH\*</sup>

Vanilleeis & Krokant **7.90**

## CRAFTBIER

### Das Rote, Red Ale

Brauerei Forstner, Karlsdorf, 0.33l **4.50**

### Illuminatus, IPA

Brauerei Forstner, Kalsdorf, 0.33l **6.30**

### Golser Weißbier

Privatbrauerei Gols, 0.33l **4.40**

.....  
**Rhabarber Spritzer 0,2l 5.90**

**Hibiskus-Minze Spritzer 0,2l 5.90**

## INS GLAS ° .....

### Sekt Extra Brut 2017

Weingut Loimer, Kamptal  
0,125l **7.90**

### Rosé Viennois 2020

Fiona Figlmüller, Wien  
0,125l **4.80**

### Gelber Muskateller 2020

#### Südsteiermark DAC

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

### Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2019

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)

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

### Zweigelt Hedwighof 2018 <sup>BIO</sup>

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

### Blaufränkisch Eisenberg DAC Steinried 2015

Weingut Poller, Südburgenland  
0,125l **4.80**

## INS WASSERGLAS .....

### Craft Soda Hibiskus-Minze

0,5l **4.60**

### Craft Soda Limette-Ingwer

0,5l **4.60**

# 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.