

## SPEISENEMPFEHLUNGEN

### Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Kürbis in Butter geschwenkt mit  
Parmesan und Rucola [A C G]  
€ 10,50

### Mozzarella-Bällchen

auf Blattsalat mit Granatapfel, Tomaten, Gurken,  
frischem Basilikum, gebratenen Champignons  
und Kräuter dressing [A G]  
€ 10,50

### Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel gebacken mit Erdäpfel-  
Vogelersalat und Preiselbeeren [A C G M]  
€ 14,90

### Bauern Cordon Bleu

Gebackene Schweinskarreerose mit Speck-  
Käse-Pfefferoni-Füllung und gemischtem Salat  
[A C G M]  
€ 10,90

### Gegrilltes frisches Lachsfilet

mit blanchiertem Spinat und Kräutererdäpfeln [D]  
€ 13,90

### BravMachScharf

Gegrillte Garnelen auf Blattsalat mit  
Zuckerschoten, Avocado, Gurken, Tomaten, rote  
Chili, Cashewnüsse und Koriander [A B E]  
€ 11,50

### MangoHendl

Gegrillte Hühnerbrust auf Rucola-Blattsalat mit  
Granatapfel, Mango, Tomaten, Grana und  
Mandelstifte [E G]  
€ 10,90

### Wiener Backfleisch

Angusrind mit Senf und Kren bestrichen,  
goldbraun gebacken, dazu Preiselbeeren und  
Erdäpfel-Vogelersalat [A G M]  
€ 11,90

### FeinDabei

Gegrillte rote Bete auf Blattsalat mit Gurken,  
Babyspinat, Tomaten, Bulgur, Chia Samen und  
Goji Beeren [VEGAN]  
€ 9,50

„Black & White“ Schokotorte **Glutenfrei**  
Mousse-au-ZOTTER-Chocolat-Torte mit Weißem  
und Dunklen Schokobiskuit, mit Schokoglasur  
überzogen und Ragout aus gemischten Beeren,  
Himbeer- und Granatapfel-Sirup [C F G] € 4,90

### Himbeer-Mohn-Torte

Himbeermousse auf flaumigem Mohnboden, mit  
Himbeerglasur überzogen und dekoriert mit  
Buttercreme, Himbeer-Gelee und grüner  
Schokolade [A C F G H] € 4,10

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

### Schilcher Sturm [O]

Gekeltert aus der Blauen Wildbachertraube  
Peter Panitsch, Feldkirchen bei Graz  
0,25 l € 3,40

### Matcha Latte

Mit purem original japanischen Matscha Bio & Vegan  
Wahlweise mit Bio-Milch [G], Sojamilch [F], laktosefreier  
Milch [G] oder Hafermilch [A]  
0,25 l € 4,20

### Hausgemachte

**Orangen- Ingwer-Zitronen-Limonade**  
kalt oder warm

frischer Orangen- und Zitronensaft, Ingwer und Minzblätter  
0,5 l € 4,50

### Hausgemachte

**Gurken-Holunder-Limetten-Limonade**  
kalt serviert

Gurkenscheiben, Minzblätter, Holunderblütensirup, Soda  
0,5 l € 4,50

**Erdbeer-, Veilchen- oder Holunder**  
**Spritzer** [O]

0,25 l € 3,30

**Rosé vom Cabernet Sauvignon** [O]

Weingut Piriwe, Traiskirchen, Thermenregion  
1/8 l € 3,90

**Chardonnay Heideboden** [O]

Nittnaus, Neusiedlersee, Gols  
1/8 l € 4,20

**Rotgipfler** [O]

Weingut Piriwe, Thermenregion, Traiskirchen  
1/8 l € 3,90

**Blaufränkisch** [O]

Leberl, Neusiedlersee-Hügelland, Großhöflein  
1/8 l € 3,40

**Intermezzo** [O]

Weingut Piriwe, Thermenregion, Traiskirchen  
1/8 l € 4,20

**Lillet Berry** [O]

Lillet blanc, Schweppes Russian Wild Berry,  
Soda, Minze und Erdbeere  
0,25 l € 4,90



**Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale**

Dose 0,25 l € 3,30

Preise in EURO inkl. aller Abgaben und Steuern exkl. Trinkgeld

Gerne akzeptieren wir **Kredit- und Bankomatkarten** ab einer  
Konsumation von € 10,-