

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gegrilltes frisches Lachsfilet

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

Wiener Schnitzel

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

Gemüse-Wok

Gemischtes Gemüse im Wok gebraten, mit
Cashewnüsse, Jungzwiebel, Erbsenschoten,
Ingwer, Koriander, Soja-Chilisaucе und Reis
[A C E F G M]
€ 10,50

Crispy Burger

mit Hühnerfleisch in Cornflakes-Panade mit
Cheddar Cheese, Salat, Mayonnaise, Tomate
und Ketchup [A C G M]
€ 8,90

zusätzlich mit:

- knusprigen Speck + € 1,00
- doppelt Käse [G] + € 1,00
- Pommes frites [A] / Süßkartoffel Pommes frites [A] + € 2,00
- Grünem Salat + € 2,00

Grünkohl

Grünkohl mit Kirschtomaten, Avocado,
Granatapfel, Physalis, Sprossen und
Sonnenblumenkerne [VEGAN] Brot [A]
€ 9,50

Avocado-Granatapfel-Salat

Avocadostreifen auf Blattsalat mit Tomaten,
Gurken, Schafkäse, Granatapfel und Holunder-
Kräuterdressing [A G]
€ 10,50

MangoHendl

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

Hausgemachte Ravioli

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

Schoko-Nuss-Palatschinken [2 Stück]

mit Schokosauce und Schlagobers [A C G E]
€ 4,50

„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

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

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

LILLET Spritz [O]

Lillet Blanc, Holunder, Soda, Gurke, Minzblätter
0,25 l € 4,90

LILLET Berry [O]

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

Rosato Spritz

Aperitivo Rosato mit Aromen von Hibiskus und
Orangenblüten - 15% vol. [O] **Der Klassiker**
Aperitivo Rosato Ramazzotti, Weißwein, Soda,
Orangen- und Zitronenspalte, Eiswürfel
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



Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale

Dose 0,25 l € 3,30

mit **Bombay Sapphire London Dry Gin** [40% vol.]
€ 7,90

Red Bull WINTER EDITION *alkoholfrei

Energy Drink mit Rumtopf*-Geschmack
Dose 0,25 l € 3,80

Matcha Latte

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

Rosé vom Cabernet Sauvignon [O]

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

Rotgipfler [O]

Weingut Piriwe, Thermenregion, Traiskirchen
1/8 l € 4,50

Blaufränkisch [O]

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

Zu unseren Heißgetränken und Wein servieren wir automatisch ein
kleines Glas Leitungswasser ohne Verrechnung dazu.

Wiener Wasser mit Zitronensaft, Himbeer- oder Holundersirup
0,25 l € 1,00 0,5 l € 2,00

Gerne servieren wir Ihnen weitere gespritzte Getränke mit Wiener
Wasser auf Anfrage.