

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gegrilltes frisches Lachsfilet

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

Wiener Schnitzel

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

Rosmarinsteak

Angus-Rinderhüfte mit Rosmarin gebraten,
Kräutererdäpfeln, mariniertem Rucola,
Kirschtomaten und Grana [A G]
€ 14,50

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]
€ 9,50

Hausgemachte Ravioli

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

BravMachScharf

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

Maronipalatschinken [2 Stück]

mit Amarenakirschen und Schlagobers [A B E]
€ 4,90

„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 Tagestorte

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

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Zwetschge-Zimt-Punsch 32% vol. [O]

Fruchtige Zwetschgen, feinsten Zimt und ein Hauch Apfel
werden zu einem aromatischen Punsch verarbeitet
0,25 l € 3,90

Red Bull WINTER EDITION *alkoholfrei

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

LILLET Tarte [O]

Winterlicher heißer Trinkgenuss mit Lillet
Lillet Blanc, naturtrüber Apfelsaft, Zitronensaft
0,25 l € 4,20

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

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

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, Großhölflein
1/8 l € 3,40

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

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.

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