

## Vorspeisen

**Beef Tatar mit Zwiebelconfit, Toast und Fleur de sel 13,60**

A, M, L

**Flambierter Ziegenkäse mit Traubenchutney und Blattsalaten 9,60**

A, G, M

**"Meze Teller" Hummus, Rote Rüben Falafelbällchen, Oliven, Grissini 9,20**

A, C, H, L, M

## Suppen

**Klare Rindsbouillon mit Frittaten 4,90**

A, C, G, L

**Kokos-Ingwersuppe mit Pilzen 4,90**

L

## Snacks

**Frittierte Sardinen mit Aioli und Oliven 7,30**

A, C, D, L

**Edamame (gedämpfte Sojabohnen mit Fleur de sel) 6,80**

F

**Hausgemachte Pommes mit Trüffelmayonaise und Grana 5,90**

A, C, G, L

**Ciabatta gefüllt mit Mozzarella, Tomate und Pesto 4,50**

A, C, G, O

**Currywurst mit hausgemachten Pommes 8,20**

E, H, L, M, N

## Hauptspeisen

**Steinpilz-Ravioli mit Paprikaschaum und Erdäpfelstroh 11,50**

A, C, G, L

Sauvignon blanc 2021, Weingut Sigma Vinum, Bordeaux 3,90

**„summerstage“ Cheeseburger mit hausgemachten Pommes 13,80**

A, C, F, G, L

Zweigelt Classic 2019, Weingut Ernst, Deutschkreutz 4,40

**Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat 13,60**

A, C, G, L, M

Wiener Gemischter Satz 2021, Weingut Cobenzl, Wien 3,80

**„Babybackribs“ mit Pommes und BBQ-Sauce 16,80**

A, C, E, F, H, L, M, N

Blaifränkisch Classic 2019, Weingut Gager, Deutschkreutz 4,40

**Gebratenes Filet vom Zander auf italienischem Gemüse und Reis 14,60**

A, D

Grüner Veltliner vom Steinfeder 2021, Weingut Holzapfel, Wachau 4,20

## Aus dem Wok

**Thai Gemüsecurry aus dem Wok mit Jasminreis 12,20**

F, L, O

Rosé von Döbling 2021, Mayer am Pfarrplatz, Wien 3,90

**St. Louis Cut vom Schwein auf asiatischem Gemüse und Jasminreis 14,20**

A, C, E, F, H, L, M, N

Gelber Muskateller 2021, Weingut Retter Kneissl, Hartberg 4,20

## Dessert

**Panna cotta mit Marillenröster 7,20**

C, G

**Schokoladenmousse mit Beerenragout 7,20**

C, G

**Gemischter Käseteller mit Feigensenf, Nüssen und Schwarzbrot 9,80**

A, G, L, M