

Empfehlungen des Tages

21. DEZEMBER 2024

BIO CHAI LATTE € 5,80

Schwarztee, Zimt, Nelken, Ingwer, Rohrzucker
black tea, cinnamon, clove, ginger, cane sugar

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich Brotkorb, Amuse Bouche
& Stoffserviette

COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA *bread, amuse bouche & napkin*
€ 4,7

TAGESSUPPE* / SOUP*

PAPRIZIERTE FISCHSUPPE Rotbarschnockerl
paprika spiced fish soup with redfish dumplings

A/D/G/L/O € 8,0



VORSPEISE / STARTER

RÄUCHERFORELLENFILET

Kräuter, Pumpernickel & Wasabi-Kaviar
smoked fillet of trout, herb, pumpernickel bread & wasabi-caviar

A/D/G/M € 18,0

HAUPTSPEISE / MAIN

GEKOCHTER TAELESPITZ

Erdäpfel-Wurzelgemüse, Bouillon & Krenrahm
prime boiled beef, potato-root vegetables, creamed horseradish

G/L/M € 27,0

NACHSPEISE / DESSERT

HAUSGEMACHTES
BLUTORANGENSORBET

house made blood orange sorbet,
€ 10,0



***Suppe mit Sinn*: € 1 Spende pro verkaufter Suppe an die Österreichische Tafel**
***soup for a cause*: € 1 donation for every sold soup to homeless shelters**



A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard


N Sesam/sesame


P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtier/molluscs

 Vegetarisch
/vegetarian

 Vegan/Vegan

 Schweinefleisch
/pork

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.