

Empfehlungen des Tages

05. FEBRUAR 2025

BIO CHAI LATTE 0,2l € 5,8

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

MANGO PASSION 0,2l € 4,7

100% mixed juice

ROSÉ CABERNET SAUV. 2023 1/8 € 6,9

Leberl, Großhöflein, Leithaberg 12% vol., trocken,
Bouquet nach Cassis, perfekter Rosé für den Winter

MENÜ

HAUPTSPEISE & SALAT *main course & salad*

€ 20,4

HAUPTSPEISE & SUPPE *main course & soup*

€ 23,0

HAUPTSPEISE & DESSERT *main course & dessert*

€ 22,6

TAGESSUPPE / SOUP

MARONI CREMESUPPE

creamy chestnut soup

♣ G/H/L € 8,0



HAUPTSPEISE / MAIN

GESCHMORTE SÜSSKARTOFFEL

Räucherpaprika-Sauce, Avocado-Hummus

braised sweet potato, smoked bell pepper sauce, avocado hummus

vegan ♡ N € 17,6

KALBFLEISCHBÄLLECHEN Spaghetti, Tomaten-Sauce, Grana

veal polpetti, spaghetti pasta, tomato sauce & grana cheese

A/C/G/L/O € 17,6

NACHSPEISE / DESSERT

APFELSTRUDEL

Vanilleeis & Schlagobers

apple-strudel

vanilla ice cream, whipped cream

♣ A/C/G/H € 7,2



ZWETSCHKENFLECK

Vanilleeis & Schlagobers

Viennese plumcake

vanilla ice cream, whipped cream

♣ A/C/G/H € 7,2

TOPFENSTRUDEL Vanillesauce

curd 'topfen' strudel, vanilla sauce

♣ A/C/G € 7,2



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

♣ VeganVegan

♣ Schweinefleisch

/pork