



MITTAGSMENÜ

Dienstag 21.11. – Freitag 24.11.2023

	Dienstag 21.11.	Mittwoch 22.11.	Donnerstag 23.11.	Freitag 24.11.
SUPPE € 6	Geräucherte Spitzpaprikaschaumsuppe mit gebackenen Ziegenkäsebällchen	Kräftige Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebaguette	Artischockencremesuppe mit gerösteten Pinienkernen und Chili	Kartoffel-Lauchsuppe mit Schnittlauch-Öl und Kräutercroutons
HAUPTSPEISE € 18	Blutwurst-Brandteigknödeln auf feinem Sektkraut, gemischter Salat	Lasagne al forno auf Basilikumpesto, gemischter Salat	Cordon bleu (Bio Kalb) mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	Fiakergulasch mit Spiegelei, Essiggurkerl, Frankfurter, Semmelknödel
VEGETARISCHE OPTION € 16	Karamellisierte Krautfleckerl mit gemischtem Salat	Hausgemachte Kürbisquiche auf Fetacreme, gemischter Salat	Gebratene Pilzroulade mit Kräuterrahm, gemischter Salat	Penne in Gorgonzolasauce mit Blattspinat, confierten Tomaten und Salat
DESSERT € 6	Kokos Panna Cotta mit Ingwer-Mango Ragout	Milchrahmstrudel Wiener Art mit selbstgemachter Bourbon-Vanillesauce	Gebackene Apfelradeln mit hausgemachtem Salzkaramell-Eis	Reis Trauttmansdorff im Glas auf feinem Erdbeerragout

3 Gänge € 25

2 Gänge € 23

3 Gänge vegetarisch € 21

2 Gänge vegetarisch € 19

Aus der Abendkarte: WIENER UR-SCHNITZEL (Bio Kalb), in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Kernöl € 29

Nur Dienstag – Freitag von 11:30 – 14:00. Kurzfristige Änderungen vorbehalten.