



Speisekarte

EINSTIMMUNG

Maibowle

Erdbeer | Rhabarber | Winzersekt
€ 6,20

„Super Cattivo“

Bester Bitter Aperitif aus Österreich

Bergamotte | bester Wein | Vanille |
Tonic |
€ 6,20

„Opus“

preisgekröntes alkoholfreies Destillat, entwickelt in Belgien

Orange Bitter | Tonic | Orange
—
€ 5,60

ZU BEGINN

Krautfleckerl „DIM SUM“

Vegan

Chilisauce
€ 10,20

Frühlingssalat

vegetarisch

Misodressing | Orangen | gebackene
Schofkasgupferl
€ 11,50

Grelle Forelle

Pöcksteiner Fischzucht

hausgebeizt | Avocado |
Süsserdäpfel | Zwieback | Pinienkerne |
Fenchel
€ 12,80

SUPPENKASPAR

Spargelcremesuppe
Radischenbutterbrot
€ 5,80

Kräftige Rindssuppe

Frittaten | Leberknödel
€ 4,50 € 4,80

DIE HAUPTMAHLZEIT

Geschmorter Maibock

Serviettenknödel | Preiselbeeren | Spargel
€ 25,20

Spiess vom Schweinslungenbraten

Spargelragout | Krusterl
€ 23,80

Gebratene Beiriedschnitte

Höllerschmidt

Frühlingserdäpfel | Sauerrahm | Spargel
€ 32,80

FRISCHE FISCH

Gebratener Saibling

Pöcksteiner

Fregola sarda | Antipasti | Parmesanchips
€ 24,80

Fish and Chips

Kabeljau | Erdäpfelsalat | Steakpommes | Aioli
€ 18,50



Speisekarte

Wiener Schnitzel vom Schwein

Donaulandschwein

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

€ 14,80

Cordon Bleu Sonnenpute

Wech Sonnenpute

Beinschinken | Butterkäse | Pommes |

Preiselbeeren

€ 16,80

Bierbrauerschnitzel Pute

Wech Sonnenpute

überbacken | Schinken | Käse | Champignon |

Erdäpfelkruster | Gemüse

€ 16,80

OHNE FLEISCH

Knuspriger Spargelfleck

Limette | Schafkäse | Limette | Creme fraiche

€ 16,80

Handgerollte Frühlingsrollen

Vegan

Salat | Chilidipsauce | Currysauce

16,20

DIESE WAAGE LÜGT

...DESSERT

Ups...mir ist der Zitronenkuchen
runtergefallen...

Mürbteig | Zitronencreme | Heidelbeeren

€ 8,80

Buttermilchmousse

Erdbeer-Rhabarberörter |

Honig-Haferkeks

€ 7,20

Erdbeeromlette

€ 8,20

Geeiste Nüsse

Beerenragout | Haferkeks

€ 8,80

Veganer Mandel-Schoko-Nusskuchen

Himbeeren | Himbeer-Ingwerreis

€ 8,80

Sachertorte

mit Schlagobers

€ 5,20