

APERITIF EMPFEHLUNG:

Bellini/weiße Pfirsiche/Prosecco © 7,90

Gin Mare/Gin Mare/Fever Tree Tonic © 11,90

KLASSIKER

Gedeckpreis pro Person: Brot/Butter/Stoffserviette 2,60

Dienstag bis Samstag ab 17:00 Uhr / Feiertags ganztägig

Vorspeisen

Grammelknödel

warmer Spitzkrautsalat/Kümmelsaft'l 14,90

Ⓐ/©/ⓐ/ℓ/Ⓜ/Ⓞ

Beef Tatare

Trüffelmayonnaise/Kapernbeere/Wachtelei 17,90

Ⓐ/©/ⓐ/Ⓜ/Ⓞ

Spargelsalat (vegan)

eingelegter Spargel/Rispenparadeiser/Pitabrot 17,90

Ⓐ/Ⓜ

Suppen

Rindsuppe

Kräuterfrittaten/Leberknödel/Grießnockerl 6,90

Ⓐ/©/ⓐ/ℓ/Ⓞ

Beilagen

Gemischter Salat (vegan)

Erdäpfel-, Kraut-, Karotte-, Gurke-, Blattsalat 6,60

Ⓜ

Hauptspeisen

Softgulasch (Rinderwade)

Paprika/Semmelauflauf 19,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓕ

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel/Zitrone/Preiselbeeren 19,90 28,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

Schwein

Kalb

In Sesam gebackener Amurkarpfen

Erdäpfelsalat/Sauce Tatare 23,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓓ/Ⓔ/Ⓖ

Backhuhn Wiener Art

Erdäpfel-Vogelssalat/Kernöl 19,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓕ/Ⓜ

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

knusprige Zwiebeln/Salzgurke/Braterdäpfel 26,90

Ⓐ/Ⓜ/Ⓒ

Kalbsbutterschnitzel (faschiert)

cremiges Erdäpfelpüree/knusprige Zwiebeln 22,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓕ/Ⓜ/Ⓒ

Gesottener Tafelspitz

Rösterdäpfel/Wurzelgemüse/Apfelkren/Schnittlauchsauce 27,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓜ/Ⓕ

Spargelgulasch (vegan)

veganer Rahm/Gewürz Couscous

19,90

Ⓔ

Gegrillter Fenchel (vegan)

Kurkuma Polenta/Trockentomaten/Pinienkerne

19,90

Ⓔ

Dessert:

Schokoladeknödel

knusprige Butterbrösel/Waldbeeren/Minze

12,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

Erdbeerpalatschinken

Zucker/ Schlagobers

11,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

Ringsmuth's Kaffeekombination

Espresso (Italienische Röstung)

Tiramisucreme/Himbeeren/Minze

9,90

Ⓒ/Ⓔ

Hausgemachtes Apfel-Sorbet (vegan)

Minze

9,90

Käse

Käse ab 17.00 Uhr

Feigensenf/Butter/Brot/Trauben/Nüsse

14,90

17,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓐ/Ⓜ/Ⓕ

kleine Selektion große Selektion

ALLERGENINFORMATION:

Ⓐ - Glutenhaltiges Getreide / Ⓑ - Krebstiere / Ⓒ - Eier / Ⓓ - Fisch / Ⓔ - Erdnuss /

Ⓕ - Soja / Ⓖ - Milch / Ⓗ - Schalenfrüchte / Ⓖ - Sellerie / Ⓜ - Senf / Ⓐ - Sesam /

Ⓒ - Sulfite / Ⓟ - Lupinen / Ⓡ - Weichtiere