

Getränke

Bier:

Riegele Hefe Weisse	0,3l	4,50 €
Russ	0,3l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser	0,5l	4,80 €
Zitronenlimonade	0,5l	4,80 €
Orangenlimonade	0,5l	4,80 €
Apfelschorle.....	0,5l	4,80 €
Spezi	0,5l	4,80 €
Coca-Cola	0,33l	4,80 €

Hochprozentiges von der Bar:

Aperol Sprizz	0,2l	8,50€
---------------------	------	-------

LONGDRINKS (4CL)

Hendricks Gin & Thomas Henry Tonic	12,50 €
Gin & Tonic.....	9,00 €
Wodka & Red Bull / Lemon	9,00 €

CUBA LIBRE:

Havanna Club 3 Jahre	9,00 €
Havanna Club 7 Jahre.....	12,50 €

STAMPERL (2CL)

Wodka, Gin, Havanna 3 Jahre	5,50 €
Hendricks, Havanna 7 Jahre.....	7,50 €

Champagner

	0,75l	1,5l	3l
Ruinart rosé	190 €	440 €	1.500 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



Speisen

Suppe/ Vorspeisen:

Französische Zwiebelsuppe mit Gruyere-Croûton	8,50 €
Parmaschinken 24 Monate DOC (100g) mit Grissini und Schüttelbrot	14,90 €
Ceviche von der Jakobsmuschel mit Fenchel und Orange	16,90 €
Tatar vom Weideochsen mit Onsenei dazu Trüffelmayonnaise, eingelegtes Gemüse und Schwarzbrot	18,90 €
Feine Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Tessiner Feigensenf	16,90 €

Hauptspeisen:

½ Bauernente „a L'Orange“ mit Apfelblaukraut und Breznknödeln	32,90 €
Hirsch Edulgulasch mit Gin und Preiselbeeren dazu geschmorte Petersilienwurzel und Schupfnudeln	28,90 €
Paprikagulasch mit Kichererbsen und gebackenen Kartoffeln 	17,50 €
Gegrillte Garnelen im Weißwein – Knoblauchsud dazu Baguette	27,90 €
Kaspressknödel mit großem, bunten Salat	17,50 €
Großer, bunter Salat mit reschem Backhendl, Sauce Tatar und Steirer Kernöl	19,90 €
Flammkuchen „Elsässer Art“	13,90 €

Beilagen

Beilagensalat	4,90 €
Breze	2,50 €
Brotkorb	3,20 €

Süsse Schmankerl:

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Williams Christ Birne	12,90 €
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelkompott	14,90 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Getränke

Schaumwein:

Prosecco Le Contesse / Italien	0,75l	31,50 €
Crémant de bourgogne rosé L'Aurore / Frankreich	0,75l	33,90 €
Winzersekt „Pinot blanc“ Aufricht / Baden	0,75l	41,90 €

Schoppenweine:

WEISS	0,2l	0,75l
Cuveé Bianco Verona Maristo (halbtrocken, fruchtig) - Villa Medici / Italien	7,90 €	24,20 €
ROSÉ		
Cuveé Rosato Verona Canapia (trocken, fruchtig, spritzig) - Villa Medici / Italien	7,90 €	24,20 €
ROT		
Primitivo (trocken, fruchtig, beerig) - Angiuli Donato / Italien	7,90 €	24,20 €

Weinschorle

Süß / sauer	0,5l	7,50 €
-------------------	------	--------

Flaschenweine:

WEISS		
Cuveé „La Zebra“ (trocken, fruchtig) Villa Medici / Italien	0,75l	27,90 €
Lugana (trocken, floral, vollmundig) Capara / Italien	0,75l	29,90 €
Riesling „Gottesgarten“ (trocken, mineralisch) Julia Schittler / Rheinhessen	0,75l	31,50 €
Chablis (trocken, vollmundig) Domaine du Colombier / Frankreich	0,75l	59,90 €
ROSÉ		
Corvina „il Fenicottero“ (trocken, fruchtig) Capara / Italien	0,75	27,90 €
ROT		
Sangiovese „Chianti Classico“ (trocken, fruchtig) Bonacchi / Italien	0,75l	33,50 €
Cuveé Laurances Séguret (trocken, intensiv) Domaine de l'Amauve / Frankreich	0,75l	38,50 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.