

Saisonkarte

Sanddorn-Spritz 0,25 l. 7,50

Junge Wienerin vom Weingut Christ 1/8 l 4,80

Vorspeisen

Hink's Rotwildpastete mit Sauce Cumberland und Brioche-Toast ACLM 13,00

Gegrillte Schafkäsewürferl im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl AGL 6,60

Gansleinmachsuppe mit Bröselknöderl ACG 6,90

Fleischstrudelsuppe ACG 5,80

Samstagsmenü: Leberknödelsuppe, Rindsroulade mit Nudeln ACGL 20,00

Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 17,00

Gebackene Blunzenradln mit frischem Kren und Sauerkraut ACGLO 16,50

Gegrillte Schweinsmedaillons auf Pfefferrahmsauce, mit Brokkoli & Kroketten ACGL 25,00

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel ACGLM 18,50

Rehragout mit Semmelknödel & Preiselbeeren ACGL 25,00

1/4 Martinigans mit Apfel-Semmelfülle, dazu ein Erdäpfelknödel
und Rotkraut oder warmer Speckkrautsalat ACGL 36,00

Geröstete Ganslleber mit Reis und Preiselbeeren ALM 20,50

Gegrilltes Hühnerfilet auf Kürbisrahmnudeln und Broccoli AGL 22,50

Lachsstücke in Basilikumrahmsauce mit Bandnudeln AGL 19,00

Gegrillte Lachsforellenfilets auf Kürbisrisotto mit Rucola ACGL 23,50

Cremiges Hokkaido-Kürbisrisotto mit Rucola und Grana CGL 17,00

Spinatstrudel mit Schafkäse gefüllt, dazu Kräuterrahm und Petersilerdäpfel ACGL 16,50

Vegane Kärntner Kasnudeln (Norische Nudelwerkstatt) mit Flora-Butter und Blattsalat ALNPO 16,50

Süßes

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster ACG 8,50

Kastanienreis mit Schlagobers & Waldbeersauce G 8,00

Hausgemachtes Maroni-Tiramisu im Glas ACG 7,00

Schokoladentorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80

Grundgedeck Samstag, Sonntag, Feiertage € 1,20 pP

Grundgedeck = Wochenend- und Feiertagsbeitrag zur Erhaltung der Wiener Tischkultur