

# Saisonale Karte

unser Küchenchef empfiehlt

## VORSPEISEN

**RINDERCARPACCIO** 16,90  
*mit gerösteten Eierschwammerln & Baguette*

**WASSERMELONEN-  
FETA-SALAT** 12,90  
*mit Prosciutto-Grissini*

## HAUPTSPEISEN

**RAVIOLI GEFÜLLT  
MIT STEINPILZEN** 20,90  
*in cremiger Steinpilzsauce  
mit Rucola & Grana*

**EIERSCHWAMMERL-  
RAHMSAUCE** 17,90  
*mit Serviettenknödel*

**EIERSCHWAMMERL-  
GULASCH** 17,90  
*mit Serviettenknödel*

**MARINIERTES  
HÜHNERBRUSTFILET** 18,90  
*dazu Blattsalat mit Granatapfeldressing  
& geröstete Eierschwammerln*

**CLUBSANDWICH** 16,90  
*mit Hühnerfilet, Spiegelei, Speck, Tomaten & Salat  
dazu Dukatenchips & Cocktailsauce*

**GEGRILLTE  
RINDERFILETSCHNITZELN** 32,90  
*mit cremigen Steinpilz-Tagliatelle, Rucola & Grana*

**GEGRILLTE CALAMARI** 24,90  
*mit mediterranem Gemüse & Knoblauchbaguette*

## APERITIF

**ORIGINAL BELLINI  
DI CANELLA** 6,90  
0,1l

**GIN MARE TONIC** 11,90

**VIRGIN HUGO** 5,90

## WEIN DES MONATS

**ROTER VELTLINER** 1/8l  
*Weingut Leth, Fels am Wagram, 2023* 5,90

## GETRÄNKE

**HAUSGEMACHTE LIMONADE** 5,10  
*Basilikum – Limetten – Grenadine 0,4l*

**HAUSGEMACHTER  
WASSERMELONENEISTEE** 5,10  
*mit Zitronenscheiben 0,4l*

## NACHSPEISEN

**LEOPOLDAUERHOF  
BRANDTEIGKRAPFEN** 5,00  
*mit Vanillecremefüllung*

**EISMARILLENKNÖDEL** 5,00  
*vom Tichy (1 Stk.)*

Allergene: auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.  
Unser Fachpersonal berät Sie gerne.