

Unsere Sommerempfehlung

„Saure Extrawurst“

mit rotem Zwiebel und Kernöl

7,50

„Frische Feigen“

G)

*mit Wienerwald Rindersaftschinken
und Gorgonzolacreme serviert*

11,80

„Wiener Austernseitlinge“

A)C)G)

*im Blätterteigpastetchen
mit gegrillten Paprika auf Wiesenkräutersalat*

12,00



**Unsere Austernseitlinge kommen aus der
„Wiener Pilzkultur Hut & Stiel“
und werden ausschließlich auf Kaffeesud gezüchtet,
und per Lastenfahrrad ausgeliefert**

„Unsere Weinempfehlung“

„Kracher Pinot Gris“^{O)}

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz/Neusiedlersee

Feine frische Apfelfrucht, zart nach Honigmelone

Saftige, elegante Textur, weiße Tropenfrucht,

dezente Säure, zitronige Nuancen und angenehme Mineralik im Abgang.

Vielseitiger Speisenbegleiter

1/8 | 5,30

Juli 2017

Informationen zur Allergenverordnung,

finden Sie in unserer Speisekarte!

Inklusiv Preise