

SPEISEKARTE

Wer es lieber vegan mag, oder Allergien und Unverträglichkeiten hat, ist bei uns ebenso bestens aufgehoben. Vorausgesetzt wir wissen es früh genug und können uns rechtzeitig darauf einstellen. Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Reservierung mit worauf wir Rücksicht nehmen müssen.

Wir freuen uns auf Sie!

DER ERSTE SCHLUCK

Trüble mit Bitterlikör Zitrone Prosecco Soda	12 €
Trüble ohne Basilikum Zitrone Tonic	9 €
Sekt Brut Nature Schwarz Leithaberg	10 €

DAS ESSEN DAZU

Gebeizter Saibling Gurke Sauerrahm Dill	22 €
Pizokel Frühlingszwiebel Erbsen Salzzitrone Spargelschaum	26 30 €
Zander weißer Spargel Kohlrabi Maiwipfel	42 46 €
Ente Ravioli Rettich Karotte Rote Beete	44 €
Rhabarber Erdbeere Flieder Löwenzahneis	18 €
4 Gang Menü	96 €
5 Gang Menü	108 €

KINDERGERICHTE

Kinderessen klein	7 €
Kinderessen groß	14 €

ZUM ESSEN MIT

Grüner Veltliner Platt 2023 Fidesser | Weinviertel
Bourgogne 2023 La Grande Corvée de Bully | Rapet | Burgund
Bodolz 2023 Lanz | Bayerischer Bodensee
Spätburgunder 2023 Seehaldenhof | Bayrischer Bodensee
Sekt Brut Nature Schwarz | Leithaberg

Preis 56

ZUM ESSEN OHNE

Gurkensaft Arabisches Bergkraut Kombucha
Meisterwurz Kombucha
Wipfel Kombucha | fermentierter Spargelsaft
Quitten Ginger beer
Yauthli Kombucha | Hollunder Kombucha

Preis 42 €

Was für uns normal ist, ist für andere schon besonders. Wir sind selbst Eltern, deshalb wissen wir, dass Essen mit Kindern vor allem eines sein muss: unkompliziert. Kinder dürfen bei uns gerne bei den Eltern mitnaschen, oder aus allen Gerichten das auswählen, worauf sie Lust haben. Da sind wir vollkommen flexibel.