

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 Gin Pienenduftrosmarin Zitrone	12 €
Trüble ohne Hagebutte Apfel Verjus Soda	9 €
Crémant Brut Prestige Zusslin Elsass	11 €

DAS ESSEN DAZU

Salatherz Sauerrahm Radieschen grüne Erdbeere Mönchsbart	18 €
--	------

Ravioli Wasserbüffelricotta Tomate Artischocke Thymian	24 28 €
--	-----------

Zander fermentierter Fenchel Rote Beete Spargel Kren	38 42 €
--	-----------

Lamm Riebelnockerl Rosmarin Zwiebelpürée Senf	48 €
---	------

Joghurtmousse Kiwibeere weiße Schokolade Verjus Sorbet	18 €
--	------

4 Gang Menü	96 €
5 Gang Menü	108 €

KINDERGERICHTE

Kinderessen klein	7 €
Kinderessen groß	14 €

ZUM ESSEN MIT

Weisser Burgunder 2022 Ökonomierat Rebholz | Pfalz
Scirone Bianco Rubicone 2023 Villa Venti | Emilia Romagna
Riesling Kreuzberg 2021 David Harm | Kremstal
Jois Cuvée ZW/BF 2018 Martin Pasler | Leithaberg
Pet Naturel Rosé Schödl | Weinviertel

Preis 56

ZUM ESSEN OHNE

Zitronenmelissen Kombucha | Canari Verjus Schmelzer
Wiesenbärenklau Kombucha
Spargel Kombuchaessig | Holunder | Rote Beete
Rosmarin Kombucha | Zwiebelsud
Himbeer Laktolimonade | Feigen Kefir

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.