

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 I Quitte I Rosmarin I Verjus I Soda	12 €
Trüble ohne Feigenblatt I Ribisel I Tonic	9 €
Sekt Blanc de Blancs Schödl I Weinviertel	10 €

DAS ESSEN DAZU

Sellerie I Zwetschge I Walnuss I Geflügelleber	22 €
Ravioli I Bergkäse I Zwiebel I Bergschnittlauch	26 I 30 €
Saibling I Petersilienwurzel I Wirsing I Kren I Forellenkaviar	38 I 42 €
Gams I Topinambur I Pilze I Essigbrombeeren	44 €
Apfel I Blätterteig I Sauerrahm Rosinen	18 €
4 Gang Menü	96 €
5 Gang Menü	108 €

KINDERGERICHTE

Kinderessen klein	7 €
Kinderessen groß	14 €

ZUM ESSEN MIT

Pinot Cuvée weiß 2019 Domaine Loew I Elsass
Grüner Veltliner Impression 2022 Kellerkünstler I Carnuntum
Roero Arneis Saglietto Riserva 2019 Malvira I Piemont
Merlot Premium 2020 Fischer I Thermenregion
Muscaris 2025 Lanz I Bayerischer Bodensee

Preis 58

ZUM ESSEN OHNE

Yauhli Laktolimonade I Kombucha
Angelikawurz Kombucha I Wiesenbärenklau Kombucha
Karotten Ginger Beer
Schwarzer Holunder Kefir I Brombeer Laktolimonade
Kwaas I Mädesüss Kombucha

Preis 46 €

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.