

VEGETARISCHES MENÜ

RÜBENVIELFALT – FRISCHKÄSE – SCHWARZE NÜSSE 14,20
Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2021 – Schuckert | Weinviertel

ERDÄPFEL STEINPILZSUPPE – CROUTONS 7,80
Neuburger Federspiel Terrassen 2021 – Gebetsberger | Wachau

TAGLIATELLE – SPINAT – ZIEGENKÄSE – WALNUSS 17,20
Sauvignon Blanc Vulkanland DAC 2021 – Pfeifer | Steiermark

PARFAIT „KAISERSCHMARREN“ – ZWETSCHKEN 10,20
Rheinriesling Spätlese 2021 – Alphart | Thermenregion

Menüpreis 45,-

Weinbegleitung 20,10

GENIESSERMENÜ

PETERSIL – PILZE – PUMPERNICKEL 15,80
Riesling Urgestein 2021 – Schloss Gobelsburg | Kamptal

MARONISCHAUMSUPPE – SPECK – APFEL 8,20
Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2021 – Schuckert | Weinviertel

ROTER WELS – RADICCHIO – QUITTE – DINKEL 23,80
Chardonnay Sinner 2021 – Prieler | Leithaberg

ENTENBRUST – GOLDRÜBE – MANDELN – DIRNDL 27,80
Redmont 2018 – Markowitsch | Carnuntum

MARILLE – MASCARINO – BASILIKUM 14,20
Zierfandler Rotgipfler Beerenauslese 2020 – Alphart | Thermenregion

Menüpreis 82,-

Weinbegleitung 28,70

GEDECK

SERVIEREN WIR AUF WUNSCH
NUR TISCHWEISE MÖGLICH
PRO PERSON 3,90 €

VORSPEISEN

RÄUCHERFORELLE – RÜBEN – KÜMMEL – SAUERRAHM – KRESSE
15,80

ROASTBEEF – SENFGURKEN – TRAMEZZINI
15,20

BITTERSALAT – KOHLSPROSSEN – APFEL – NÜSSE
12,70

SUPPEN

FRITATTENSUPPE
4,80

KLARE RINDSUPPE – GEBACKENER LEBERKNÖDEL – WURZELGEMÜSE
5,90

EINMACHSUPPE VOM BROMBERGER BAUERNHENDL – BRÖSELKNÖDEL
6,80

HAUPTSPEISEN

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN – PETERSILERDÄPFELN
13,80

KALBSBEUSCHEL – SERVIETTENKNÖDEL
17,80

BROMBERGER BAUERNHENDL – BUCHWEIZEN – ROTE RÜBEN – CREME FRAICHE
22,70

LAMMRÜCKEN – TOPINAMBUR – LAUCH – BIRNE
31,70

FILETSTEAK – KÜRBIS – SENF – ERDÄPFEL
36,80

GEBACKENER WEIHNACHTSKARPFEN – CREMIGE LAUCHERDÄPFEL
19,80

SAIBLING „GUT DORNAU“ – LIMETTENRISOTTO – HONIGMANDELN
25,80

HAUSSALAT 5,20 BLATTSALAT 4,60

DESSERTS

AFFOGATO 4,90
Frischer Bio Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

EIS und SORBET
Eisgreissler Blochberger – pro Kugel 2,00
Hausgemacht – pro Kugel 2,50

KASTANIENREIS – SCHLAGOBERS 5,90

TOPFEN JOGHURTNOCKERL – HIMBEERMARK 7,90

NOUGATKNÖDEL – BUTTER NUSSBRÖSEL 8,20

MARILLE – MASCARINO – BASILIKUM 14,20

PARFAIT „KAISERSCHMARREN“ – ZWETSCHKENRÖSTER 10,20

KÄSE

AFFINIERTER KÄSE 12,80
Nüsse – Trauben – Chutney – Gebäck

MANDL'S ZIEGENKÄSE 6,30
Hausgemachte Tomatenmarmelade – Oliven – Gebäck

HAUBENKÜCHE 2 GO

FÜR DEN GENUSS ZU HAUSE – EINFACH BEIM SERVICEMITARBEITER NACHFRAGEN.

Suppen aus unserer Speisekarte
Stefan's Jus - zu kurz gebratenem
Martin's Knuspermüsli

Hausdressing
Olivenöl Lacules
Fuxbau Distilled Gin