

Vorspeisen

appetizer

Kalt geräuchertes Saiblingsfilet	8
dazu geblämmte paradeiser-Crostinis und nussiger ruccolasalat	
Smoked fillet of char	
with nutty rocket salad and flamed tomato crostinis	
Geeistes Rinderfilet	8
hauchdünne scheiben vom lungenbraten	
mit parfümierten ruccolablättern & parmesanspänen	
Chilled fillet of beef	
wafer-thin sliced beef tenderloin	
with perfumed rocket salad leaves and parmesan shavings	
Gegrillte Wachtel	8
zart gegrillte wachtelbrust an grünem speckbohnsensalat,	
dazu ein lauwarmes Ragout vom Muskatkürbis	
Grilled quail	
grilled breast of quail on a bed of garden beans,	
marinated with a bacon vinaigrette and warm pumpkin ragout	

Suppen

soups

Spinat-Samtsüppchen	5
dazu ein paradeiser-teigtascherl	
Velvet spinach soup	
with a tomato ravioli	
Klare Fischsuppe	5
mit jungem fenchel und geräuchertem karpfen	
Clear fish broth	
with garden fresh fennel and smoked fillet of carp	
Paradeisersuppe	5
von der fleischtomate mit basilikum-obers	
Tomato soup	
topped with basil cream	

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben / Prices are quoted in Euro including all taxes

Hauptgerichte
main dishes

<p>Penne Rigate geschwenkt in rieslingschaum, mit eismeer garnelen und grünen spargelspitzen</p> <p>Penne Rigate tossed in a cream of riesling wine, with salt water prawns and green asparagus tips</p>	16
<p>Rote Spitzpaprika gegrillt, gefüllt mit mostviertler Schafskäse, gereicht auf einem püree von grünen erbsen</p> <p>Red sweet bell pepper grilled, filled with Austrian sheep cheese and presented on a puree of green peas</p>	15
<p>Ikarimi Lachssteak in butter mit glasierten sojasprossen und gartenfrischem koriander</p> <p>Ikarimi salmon steak sautéed in butter with soy sprouts and coriander</p>	21
<p>Barbarie Entenbrust zart rosa gegrillt und dünn tranchiert, dazu kürbisgemüse und sellerie-püree, garniert mit knusprigen enten-grammeln</p> <p>Barbarie duck breast thin slices of duck breast, steamed pumpkins and a puree of root celeries, topped with crispy duck greaves</p>	21
<p>Lungenbraten 160 gramm vom argentinischen filetsteak an blockhauskartoffeln und gegrillten pilzen</p> <p>Fillet steak 160 gram of argentinean tenderloin with block house potatoes and grilled mushrooms</p>	26
<p>Waldviertler Bio Zackellamm im lavendelmantel, begleitet vom waldviertler graumohnstrudel und rahmkohl</p> <p>Organic "Racka" lamb rack of lamb from lower austria, grilled in a coat of lavender accompanied by a poppy seed strudel and creamy savoy cabbage</p>	24

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben / Prices are quoted in Euro including all taxes

Nachspeisen
desserts

Wiener Apfelstrudel <i>natürlich aus handgezogenem strudelteig</i> Apple strudel <i>prepared the original Viennese way</i>	6
Powidl Tascherln <i>aus erdäpfel-topfenteig</i> Sweet plum ravioli <i>made from potato and curd cheese dough</i>	6
Himbeer-Joghurt Törtchen <i>mit eierlikör und frischen beeren</i> Raspberry yoghurt tart <i>with advocaat and fresh berries</i>	6
Gerührter Wiener Eiskaffee <i>bourbon-vanilleeis mit mokka und schlagobershaube</i> Viennese ice coffee <i>bourbon vanilla ice cream with mocca and whipped cream</i>	5
Nussauflauf <i>mit nougatsauce und vanilleeis</i> Nut soufflé <i>with nougat sauce and vanilla ice cream</i>	6
Hausgemachtes Limetten-Minzsorbet mit Pfiff <i>an saisonalem fruchtsalat, mit vodka und passoâ</i> Homemade lime and mint sorbet with Vodka and Passoâ <i>with seasonal fruit cocktail</i>	6

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben / Prices are quoted in Euro including all taxes

BIO Saibling
organic char

Saibling im Ganzen

18

gebraten oder *blau-gedämpft* in wurzelsud

Whole char

pan-fried or poached in root vegetable stock

Beilagen

heurige petersilienerdäpfel oder rollgerstelrisotto
mit blattsalat an paradeiserdressing

Serviert mit

mandelbutter
petersilienbutter
knoblauch-kräuterbutter
knusprigen speckwürfeln und süßwassershrimps

Condiments

*parsley potatoes or pearl barley risotto
with leaf salad and tomato dressing*

Served with

*almond butter
parsley butter
garlic herb butter
crispy bacon bits and sweet water shrimps*

Auf Wunsch als Filet

21

on request served as fillet

Frischer kann Fisch nicht sein!

Unser Saibling kommt von zertifizierten österreichischen biologischen Fachwirtschaften und lebt ausschließlich in klaren und reinen Gewässern mit höchster Wasserqualität. Bei uns finden Sie die Bio-Saiblinge in unserem hauseigenen Fischbecken.

Biofische sind eine kalorienarme, sehr leicht verdaubare Kost mit sehr hochwertigen und essentiellen Bestandteilen. Fisch enthält reichlich Vitamin A, D und mehrere B-Vitamine, sowie zahlreiche weitere Spurenelemente wie Phosphor, Fluor, Magnesium, Eisen, Zink und Selen.

Organic Char - too fresh to be true!

Our char is delivered from Austrian certified organic fish farmers and is farmed only in clear water with highest quality. In our restaurant you can find the char in a freshwater-fish tank.

Organic fish is of high quality, has a low calorific value and is easily digested. Fish is rich in vitamin A, D and multiple B vitamins, as well as numerous micronutrients such as phosphor, fluorine, magnesium, iron, zinc and selenium.

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben / Prices are quoted in Euro including all taxes

Lokale Spezialitäten
local fares

Wiener Schnitzel	23
<i>vom kalbsrücken, in der pfanne mit butterschmalz souffliert, dazu heurige petersilienerdäpfel und blattsalat</i>	
Escalope Viennese style	
<i>pan-fried escalope of veal served with parsley potatoes and green salad</i>	
Gekochter Kalbstafelspitz	19
<i>serviert mit wurzelgemüse und erdäpfelschmarrn</i>	
Prime boiled veal	
<i>served with root vegetables and hash browns</i>	
Wiener Backhendl	16
<i>halbes hähnchen in goldgelber, knuspriger semmelbröselpanier mit frittierter petersilie und erdäpfeln</i>	
Baked chicken Viennese style	
<i>half chicken coated with breadcrumbs served with deep-fried parsley and potatoes</i>	
 Rostbratenspezialitäten aus der Kaiserzeit	
<i>200 gramm ausgesuchtes beiried, serviert mit gerösteten kartoffeln und marktfrischem gartengemüse</i>	
„Rostbraten“ specialities from the Imperial Era	
<i>200 gram of striploin, served with roasted potatoes and fresh vegetables</i>	
Girardirostbraten	23
<i>mit speck, zwiebeln und frischen champignons</i>	
Girardi „Rostbraten“	
<i>with bacon, onions and fresh white mushrooms</i>	
Esterhazyrostbraten	23
<i>mit wurzelgemüse in rahmsauce</i>	
Esterhazy „Rostbraten“	
<i>with root vegetables in a cream sauce</i>	
Zwiebelrostbraten	23
<i>mit röstzwiebeln</i>	
Onion „Rostbraten“	
<i>with roasted onions</i>	

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben / Prices are quoted in Euro including all taxes