



Erfrischender Einstieg:

Jus(t)

Das zeitgenössische, erfrischende Geschmackserlebnis aus hochwertigen österr. Spirituosen, einem Hauch botanischer Essenzen und vollmundigem, leicht saurem Verjus – Saft aus unreifen österr. Trauben

No 1: mit Gin & einem Hauch von Lavendel & Rosmarin

No 2: mit Wodka & einem Hauch von Rose & Basilikum

0,1 lt – nur 4% Alkohol € 4,30

Küchenchef Markus Scheuer empfiehlt:

Rindssuppe

mit Grießnockerl oder Frittaten

€ 4,30

mit Leberknödel

€ 4,60

Spargelcremesuppe mit Croutons

€ 4,80

Für den kleinen Hunger

Fürstel mit Senf und Kren, Gebäck

€ 5,00

Aufstrichvariation

Kürbiskern, Vital, Mediterrane Kräuter, Brot & Gebäck

€ 6,20



Sommerlich, erfrischend, leicht...

Bowles

Backhendl, Reis, Salate, Kürbiskern dressing € 15,50

Forellenfilet, Gemüsegröstel, Nuss-Kräuterpesto € 15,50

Linsen-Falafel, Ratatouille, Avocadodip € 9,90

Klassiker aus der österreichischen Küche:

Wiener Schnitzel

mit Erbsenreis und Wildpreiselbeer Kompott

vom Kalb € 18,90

vom Huhn € 13,50

Gekochter Tafelspitz

mit Erdäpfelrösti, Cremespinat und Apfelkren

€ 17,50

Ragout vom Reh

mit Serviettenknödel, sautierten Pilzen und Preiselbeeren

€ 18,50

...Steffi 's süße Kreationen...

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster

Hauptspeise

€ 10,50

Nachspeise

€ 7,50

Crème Brûlée

mit marinierten Erdbeeren

€ 7,50

Werte Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und offen ausgeschenkten Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mit-GastgeberInnen.