

03.06.2024-07.06.2024

MARCO SIMONIS KLASSIKER KALT

Beilagensalat	5,5
Burrata. Mango. Passionsfrucht. Tomate. Rucola	18,5
Karamellisierter Ziegenkäse. Grillgemüse.	
Granatapfel	18
RAX Lachsforellentatar. „Asia“. Gurke. Avocado.	
Sesam. Hoisin	17 / 21,5
Salade Nicoise. Atlantik Thuna Sashimi. Fisolen.	
Oliven. Kartoffel. Ei. Dijon Dressing	23
Bio-Vitello Tonnato. Kapern. rosa Pfeffer.	
Rosmarinbäck	18,5
Steaktatar. Kartoffel-Butterbrioche. Chilicreme.	
Avocado	16,5 / 21

MARCO SIMONIS KLASSIKER WARM

Gazpacho. Pesto. Brotchips	8,5
Grüner & weißer Spargel. Kräutervinaigrette.	
Kartoffel. Bio-Ei	23
Peanutbutter-Chickencurry vom Wiesen- kräuterhuhn. Basmatireis	19
Pasta Bouillabaisse. Tagesfisch	21,5
Bio-Kalbsbutterschnitzel.	
Stampfkartoffel. Kohlrabi	18,5
Waldviertler Tafelspitz.	
Semmelkren. Suppengemüse	19
Wiesenkräuterhuhn. Spargelragout	19,5

VITALTELLER

Saisonales gedämpftes Gemüse. Kräuterfond.	
Citrus Meersalz	15
– mit Atterseer Wiesenkräuter Hühnerfilet	19
– mit Fischfilet des Tages gedämpft	21
– Basensuppe pur	5

PIZZA LA NUVOLA

DON'T CALL HER PIZZA

SAUERTEIG MIT MINDESTENS 48 H GEHZEIT, LEICHT, FLAUMIG,
KNUSPRIG & MIT FRISCHEN ZUTATEN BELEGT

Büffelmozzarella. Tomate. Basilikum	19
Salami. Chili. Parmesan. Peperonata	19
Spargel. Comté. Tomate	19

WEEKLY SPECIALS

SOLANGE DER VORRAT REICHT

MONTAG

GESCHLOSSEN

DIENSTAG

GESCHLOSSEN

MITTWOCH

GESCHLOSSEN

DONNERSTAG

Risotto. Tomaten. Kräuterpeso. Burrata	21
Roastbeefsteller. Trüffelmayo. Kräutersalat	19

FREITAG

Döllerer's Käseleberkäs. Preiselbeersenf.	
Tagessalat. Bio-Brot	13,5
Gnocchi. Räucherlachs. Fenchel. Limone	19

SWEETS & KÄSE

unserer hausgemachten Patisserie z. B. Florentiner,
Marmorguglhupf, französische Zitronentarte,
Schoko-Nusstorte, Venezianische Mandel-Orangentor-
te, Scheiterhaufen... ab 2,9

Wolken Tiramisu im Glas	8,5
Mascarpone- Karamell Espuma. Kaffee. Biskotten.	
Kakao	
Variation von gereiftem Käse. Chutney.	
Bio-Brot	16,5