

LUNCH

MONTAG + DIENSTAG 11.30–15.30, MITTWOCH-FREITAG 11:30-17:00

Alkoholfreier Mojito. Minze. Zitrone 10
Lillet Blanc. Tonic. Gurke 8,9

BONNE AFFAIRE DE LA SEMAINE

Chili con Carne 11,5

LUNCH DEAL:

Chili con Carne & Hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Gazpacho von der Tomatenvielfalt Bio-Gärtnerei Mader 6,90

Tagesfisch: Lachsforellenfilet

Italienische Focaccia.

Chorizo/ Thunfisch/ Gemüse & Oliventapenade oder Büffelmozzarella & Tomate 15,5

Pasta. Salsicciaragout. Salbei. Parmesan 17,5

Sommersalat. Bunte Tomatenvielfalt aus der Bio-Gärtnerei Mader. Marillen. Pfirsich. Burratina. Basilikum 18,5

Thai Fischcurry. Saibling. saisonales Gemüse. Reis. Kokosmilch 23,5

Weinviertel Käseleberkäs. Tagessalat. Preiselbeersenf. Baguette 14,5

MARCO'S SIGNATURES

Steak Tatar. 18 / 22
Chili. Crisp. Pepperonata. Nussbutterbrioche

Unser Vitello Tonnato. 18
Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat.
Dijonsenfddressing 6
Tagessuppe 6.9
Basensuppe. Wurzelgemüse 5.5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzerl.
Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter 19.5

Karamellisierter Ziegenkäse.
Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto 18.5

Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.
Kräuterfond. Citrus. Kräuter 15
+ Wiesenkräuterhuhn + 6
+ Tagesfisch + 8

Unser Salade Nicoise.
Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurke. Tomate. Oliven. Dijonsenfddressing 23

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani. 12,9
Tomate. Dionsenfcreme

Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille 11

Thum Beinschinken.
getrübte Eierspeise. Schnittlauch 12.9

PATISSERIE

Choux-gefülltes Brandteigkrapferl 4,9
Französische Eclairs 9,5
Unsere Cookies 5,9

Coffee Moment:
Espresso + Schokotrüffel 3,9

