

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
Orientalisches Kichererbsenragout 11,5

LUNCH DEAL:
Orientalisches Kichererbsenragout & hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Karfiolsuppe 6,90

poisson du jour: Saiblingsfilet

Tandoori Chicken. Basmatireis. Koriander 19

Waldviertler Käsleberkäs. Tagessalat. Preiselbeersenf. Brot 14,5

Saiblingsfilet. Fregola Sarda. Ofengemüse. Beurre Blanc 25

Kräuterquinoa. Grillgemüse. Rote Rübencreme. Kräuter 16

Zwetschkenknödel. Butterbrösel. Zwetschkenröster. Nussbutter 1 Stück 10,5 / 2 Stück 15

MARCO'S SIGNATURES

Steak Tatar.	18 / 22
Chili. Crisp. Pepperonata. Nussbutterbrioche	
Unser Vitello Tonnato.	18
Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette	
Rote Rüben Tatar.	16,5
Apfel. Kren. Orange	

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat.	6
Dijonsendressing	
Tagessuppe	6.9
Basensuppe. Wurzelgemüse	5.5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzel.	19.5
Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	
Peanutbuttercurry	17,5
Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse	
+ Label Rouge Hühnerfilet	+5,50
Karamellisierte Ziegenkäse.	18.5
Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto	
Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.	15
Kräuterfond. Citrus. Kräuter	
+ Wiesenkräuterhuhn	+ 6
+ Tagesfisch	+ 8
Unser Salade Nicoise.	23
Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurke. Tomate. Oliven. Dijonsendressing	

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani.	12,9
Tomate. Dionsenfcreme	
Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille 11	
Thum Beinschinken.	12.9
getrüffelte Eierspeise. Schnittlauch	

PATISSERIE

Choux-gefülltes Brandteigkrapferl	4,9
Französische Eclairs	9,5
Unsere Cookies	5,9
Coffee Moment:	3,9
Espresso + Schokotrüffel	
Cafe Crema	
Unser cremig gerührter Eiskaffee	4,5/ 7,5

