

# 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

Italienisches Focaccia. Tomato. Speck. Mozzarella. Rucola 11,5

### LUNCH DEAL:

Focaccia & hausgemachte Limonade 15,5

## PLAT DU JOUR

**Tomatensuppe.** getrocknete Tomaten. unser hausgemachtes Basilikumpesto 6,9

**Unser Thum Ofenbeinschinken.** Sauce Tatar. frischer Kren. Tagessalat. Bio-Brot 18,5

**Hausgemachte Grammelknödel.** Grüner Veltliner Kraut. Grammeln 17,5

**Pasta.** Eierschwammerl. Kräuter 18,5

**Branzinoilet.** gegrilltes Gemüse. Petersilkartoffel. Beurre Blanc 25

## MARCO'S SIGNATURES

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

## PREMIÈRE ENTRÉE

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| <b>Kleiner Blattsalat.</b><br>Dijonsendressing | 6   |
| <b>Tagessuppe</b>                              | 6.9 |
| <b>Basensuppe.</b> Wurzelgemüse                | 5.5 |

## CLASSIQUE

|                                                                                                                           |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Kalbsbutterschnitzerl.</b><br>Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter                                                    | 19.5             |
| <b>Peanutbuttercurry</b><br>Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse<br>+ Label Rouge Hühnerfilet                            | 17,5<br>+5,50    |
| <b>Karamellisierter Ziegenkäse.</b><br>Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto                                 | 18.5             |
| <b>Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.</b><br>Kräuterfond. Citrus. Kräuter<br>+ Wiesenkräuterhuhn<br>+ Tagesfisch | 15<br>+ 6<br>+ 8 |
| <b>Unser Salade Nicoise.</b><br>Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurke. Tomato.<br>Oliven. Dijonsendressing        | 23               |

## BAGUETTES

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Roastbeef.</b> Melanzani.<br>Tomate. Dionsenfcreme             | 12,9 |
| <b>Französischer Brie.</b> Apfel. Nuss. Marille                   | 11   |
| <b>Thum Beinschinken.</b><br>getrüffelte Eierspeise. Schnittlauch | 12.9 |

## PATISSERIE

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

