cuisine hospitality passion

MARCO

SIMONIS

DINNER

MITTWOCH - FREITAG 17:30-20:30

SPRITZER

PROVENCE SPRITZ
Prosecco · Lillet Rosé · Lavendel · 12

LIMONCELLO SPRITZ
Hausgemachter Limoncello · Prosecco
Soda · Zitrone · 11

TROPICAL GARDEN
Mango · Passionsfrucht· Soda · Prosecco 12

CAMPARI / APEROL SPRITZ
Campari / Aperol · Soda · Prosecco 8,9

WEIßER SPRITZER
Grüner Veltliner · Soda 4,5

SIGNATURE APÉRITIFS

DALLORO TONIC
Lorbeerlikör · Gin ·Zitronenzeste 14

FINO MANDERINO
Fenchellikör · Mandarine · Wodka 14

AMARO D´AMARE
Amaro · Prosecco · Orangenzeste 11

GIN & TONIC
Simonis Gin Sinn · Tonic· Gurke 13

NEGRONI
Simonis Gin Sinn· Campari · Wermut 14

MOJITO
Rum · Minze · Limette · Rohrzucker 13

KAPEROS

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

VERJUS TONIC
Vogelbeere Verjus ·
Tonic · Soda 8

SPARKLING VERJUS 0,0 % 48

SPARKLING TEA ·0,75L
Jasmin Tee · Darjeeling 46

CRODINO SPRITZ
Crodino · Soda · Orange 8

MOJITO
Limette · Minze · Soda 10

APERITIF

zum Glas Champagner oder Wein

HAUSBROT. Nussbutter. Fleur de Sel 5

MARINIERTE OLIVEN. Orange. Fenchel 6

LES PETITS PLATS

zum Teilen oder einfach für sich selbst

TATAR VOM VON NATUR LACHS.
gepickelte Gurke. grüner Apfel 13

GETRÜFFELTES BRIOCHE
Thum Beinschinken. Käse. Trüffelmayo. 11,5

ROTES RÜBEN TATAR
Kren. Apfel. Beurre Blanc. Leinsamen Cracker 12,5

UNSER BEEF TATAR
Sauce Hollandaise. Trüffel.
Nussbutterbrioche 12,5

LES GRANDS

SEEFILET
Dijonsenf. Kapern. Kartoffel. Lauch 35

GETRÜFFELTE KRAUTFLECKERL
Karamellisiert. Balsamicoapferl. Spitzkraut 29

EIERSCHWAMMERL- STEINPILZ RISOTTO
Schrattenthaler Kirsche. 27

EIERSCHWAMMERL GNOCCHI
cremige Eierschwammerl. Gnocchi. 22,5

Add on: Label Rouge Hühnerfilet +6

ZELLERNDORFER WEIDEGANS / ENTE
Himbeer-Gewürzkraut. Semmel-& Serviettenknödel.
Gewürzbirne. Natursaftl. 38

DESSERT

RAHMSCHMARREN
Wachauer Marillenröster 13,5

Weitere Desserts nach Tagesangebot an der Theke sowie in unserer Vitrine

UNSERE EMPFEHLUNG

Wählen Sie 2–3 Petits Plats pro Person und ergänzen Sie diese nach Lust und Appetit mit einem Hauptgericht.

cuisine hospitality passion

CRÉMANT

CRÉMANT D´ALSSACE ROSÉ
Henri Kiefer 10,5 | 59

CRÉMANT DE BOURGOGNE
Clotilde Davenne 8,9 | 55

CHAMPAGNER

H.GOUTORBE
Cuvée Tradition 11 | 69

PIERRE GIMONNET & FILS
2018 Enophile Non Dosé 140

ANDRÉ CLOUET
Brut Nature 85

POMMERY
Brut Apanage 75

AUTRICHE

RECKENDORFER
Grüner Veltliner Andantino 5,5 | 31

PICHLER
Loibner Grüner Veltliner 9,5 | 55

JURTSCHITSCH
Riesling Platin 2024 9 | 54

KROISS
Sauvignon Blanc 6,5 | 38

FRANCE

JEAN-PHILIPPE FICHET
Auxey-Duresses 2017 13 | 75

JEAN-PHILIPPE FICHET
Meursault 2020 22 | 130

ROSE/ ROUGE

PETITE CAVALE
Rosé, Luberon 2023 5,5 | 31

PETITE CAVALE
Cuvée Rouge, Luberon 2020 5,5 | 35

PETITE CAVALE
Cinsault, 2025 5,5 | 35