LUNCH

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

Wein der Woche 1/8l:

Bourgogne Blanc. Clotilde Davenne 2023, 8,5

BONNE AFFAIRE DE LA SEMAINE

Italienisches Rosmarin Focaccia. Tomate. Speck. Rucola. Kräuter 11,5

LUNCH DEAL:

Focaccia & hausgemachte Zitronen Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Karfiolcremesuppe 7,9

Suppe mit Sinn- 1 Euro wird an die Wiener Tafel gespendet

poisson du jour: Zanderfilet

Zellerndorfer Weidegans oder Zellerndorfer Ente von der Famile Schreiber.

Himbeer-Gewürzrotkraut.Kartoffelknödel & Serviettenknödel. Gewürzbirne. Natursaftl' 38

Gansl Gröstl'. Kartoffel. Knödl. Rotkraut. Majoran 16,5

Geschmorte Rindsbackerl. Olivenpolenta. saisonales Gemüse.Jus 21

Risotto frutti di Mare. Garnele. Lachsforelle. Zander. Fenchel 22,5

Spinatknödel Baby Spinat. Parmesan. Salbei 18

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

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzerl. 19.5
Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter

Peanutbuttercurry
Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse 17,5
+ Label Rouge Hühnerfilet +5,50

Karamellisierter 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. Dijonsenfdressing

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat. 6
Dijonsenfdressing

Tagessuppe 6.9

Basensuppe. Wurzelgemüse 5.5

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

MARCOSIMONIS.COM

Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Produkten.

curated culinary experience