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

Fladenbrot. Käse. Speck. Kräuter Sauerrahm 11,5

LUNCH DEAL:

Fladenbrot & hausgemachte Zitronen Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Erbsensuppe 7,9

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

poisson du jour: Lachsfilet

Zellerndorfer Weidegans oder Zellerndorfer Ente von der Famile Schreiber.

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

Pilzrisotto. cremige Herbsttrompeten. Parmesan. Wildkräuter 17

Lachsfilet. Fenchelragout. Kräuter Quinoa. Dill. Zitrus-Öl 24,5

Rinds Backerl. Kohlgemüse. Petersil Kartoffeln. 19,5

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.
Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter 19.5

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

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. Dijonsenfdressing 23

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat.
Dijonsenfdressing 6

Tagessuppe 6.9

Basensuppe. Wurzelgemüse 5.5

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani.
Tomate. Dionsenfcreme 12,9

Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille 11

Thum Beinschinken.
getrüffelte Eierspeise. Schnittlauch 12.9

PATISSERIE

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

Coffee Moment:
Espresso + Schokotrüffel 3,9

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

curated culinary experience