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

Indische Linsensuppe. 7,9
Suppe mit Sinn- 1 Euro wird an die Wiener Tafel gespendet

poisson du jour: Branzinofilet

Zellerndorfer Weidegans oder Zellerndorfer Ente von der Famile Schreiber.
Himbeer-Gewürzrotkraut.Kartoffelknödel & Serviettenknödel. Gewürzbirne. Natursaftl' 38

Bio Truthahn im Ganzen. Kräuter-Semmelfülle. Süßkartoffelpüree. Natur Saftl 27,5

Tandoori Chicken. Basmati Reis. Grillgemüse. 19,5

Branzinofilet. Cremige Polenta. Ratatouile Gemüse 25

Gefüllte Goldene Beete. Bulgur. Kräuter. Minz-Joghurt 17

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.
Dijonsenfdressing 6

Tagessuppe 6.9

Basensuppe. Wurzelgemüse 5.5

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

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

MARCOSIMONIS.COM

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

curated culinary experience