

Suppen / Soups

ERBSEN CREME SUPPE 7,00€
KRÄUTER CROUTONS
PEA CREAM SOUP
HERB CROUTONS

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 7,00€
KÄSEBAGUETTE ^{G,A,O}
FRENCH ONION SOUP
CHEESE BAGUETTE

WIENER SUPPENTOPF 7,00€
RINDSSUPPE/GEMÜSE JULIENNE/TAFELSPITZFLEISCH/FRITTATEN ^{A,C,G,L}
VIENNESE BEEFSOUP
BEEF SOUP/VEGETABLES SLICES/BOILED BEEF/PANCAKE SLICES

Vorspeisen / Starters

RINDER CARPACCIO 13,00€
RUCOLA/PARMESAN ^{A,M,O}
BEEF CARPACCIO
ARUGULA/PARMESAN

MOZZARELLA 12,00€
MOZZARELLA/SALATHERZEN/KÜRBISKERN DRESSING ^{G,C,F,M}
MOZZARELLA
MOZZARELLA/SALAD HEARTS/PUMPKIN SEED DRESSING

BLATTSALAT 12,00€
JOGHURTDRESSING/CROUTONS
WAHLWEISE MIT GEBRATENEN ODER GEBACKENEN HÜHNERSTREIFEN ^{A,C,G}
LETTUCE
YOGHURT DRESSING/CROUTONS
OPTIONAL WITH GRILLED OR BREADED CHICKEN STRIPS

GAZPACHO 6,50€
ANDALOUSE ^A
GAZPACHO
ANDALOUSE

Hauptspeisen / Main Courses

GEGRILLTER ZANDER ZANDER/KOHLRABI-KARTOFFEL RAGOUT/WILDKRÄUTER SCHAUM ^{A,C,G,L,O,D} GRILLED PIKE PERCH PIKE PERCH/KOHLRABI-POTATO RAGOUT/WILD HERB FOAM	26,00€
TAFELSPITZ RINDSTAFELSPITZ/RINDSSUPPE/JUNGE ERDÄPFEL/KREN/SPINAT ^{A,C,G,L} PRIME BOILED BEEF BOILED BEEF/BEEF SOUP/ROAST POTATOES/HORSERADISH/SPINACH	28,00€
LAMMKARREE KRÄUTER THYMIAN JUS/LA RATTE KARTOFFEL/GEMÜSE ^{L,O,M,G} RACK OF LAMB HERBS THYME JUS/LA RAT POTATO/VEGETALBES	32,00€
GEGRILLTER SCHAFSKÄSE SPECKMANTEL ^{G,O-} AUCH VEGETARISCH MÖGLICH MIT ROTE-RÜBEN UND KRÄUTER ^{M,O} GRILLED FETA CHEESE BACON COAT ALSO VEGETARIAN OPTION POSSIBLE WITH RED BEET AND HERBS	11,00€
WIENER SCHNITZEL KALBSRÜCKEN/ERDÄPFEL VOGERLSALAT/PREISELBEEREN/ZITRONE ^{A,C,G,O} VIENNA ESCALOPE FROM VEAL SADDLE OF VEAL/POTATOES LAMB LETTUCE SALAD/CRANBERRY/LEMON	28,00€
TORTELLINI SPINAT-KÄSE FÜLLUNG/ÖSTERKRON-SAUCE/SHERRY TOMATEN ^{A,C,G,O} TORTELLINI SPINACH CHEESE FILLING/BLUE CHEESE SAUCE/SHERRY TOMATO	12,00€

Nachspeisen / Desserts

LEMON CHEESECAKE HIMBEEREN/LIMETTEN CREME ^{A,C,G,H,O} LEMON CHEESECAKE RASBERRY/LIME CREAM	7,50€
KAISERSCHMARREN KAISERSCHMARREN TEIG/ROSINEN/MARILLEN RÖSTER/ APFELMUS/RUM/STAUBZUCKER ^{A,C,G,O} KAISERSCHMARREN KAISERSCHMARREN DOUGH/RAISINS/STEWED APRICOTS/ APPLE PURÉE/RUM/POWDER SUGAR	8,50€
STRUDEL DUO APFEL/TOPFEN STRUDELTEIG/APFEL/TOPFEN/ERDBEER SAUCE/VANILLESCHAUM ^{C,G,O} STRUDEL DUETT APPLE/CURD CHEESE STRUDEL DOUGH/APPLE/CURD CHEESE/VANILLA FOAM ^{C,G,O}	7,50€

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:

the letter code following the dish refers to allergens that may occur in the meal

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin products **R** Molluscs and molluscs products

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).