

## Ouverture

	€
<b>Sacchetto Frizzante vom Fass</b> 1/8l (O)	4,80
<b>Hugo</b> (Sacchetto Frizzante, Soda, Minze, Holunder) (O)	6,90
<b>Veneziano</b> (Prosecco, Aperol, Orange) (O)	5,50
<b>Kir Bohème</b> 0,1 l (Prosecco mit Holunder) (O)	5,50
<b>Prosecco Royal</b> 0,1 l (O)	5,50
<b>Martini rosso, rosé oder bianco</b> 1/16 l (O)	4,90
<b>Campari- Soda</b> (O)	5,50
<b>Campari -Orange</b> (O)	6,90
<b>Moet &amp; Chandon</b> (Piccolo) 0,2 l (O)	37,00
<b>Portwein</b> 1/16 l (O)	5,50

## Prolog

	€
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Grana (A,G,M)	14,90
<b>Beef Tartare</b> fein garniert mit getoastetem Weißbrot und Butter (A,C,G,M)	18,90
<b>Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs</b> auf Erdäpfelpuffer mit Honig-Senf-Dill Sauce und Rucola (A,D,G,M)	13,90
<b>Mozzarella di Bufala</b> auf Bio-Tomaten mit Basilikum-Pesto (G)	13,90

## 1. Akt

	€
<b>Tafelspitzbouillon</b> wahlweise mit Grießnockerl, Frittaten oder Nudeln (A,C,G,L)	6,90
<b>Alt Wiener Suppentopf</b> mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse (A,C,G,L,O)	7,90
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Schlag und Kürbiskernen (A,G,L)	7,90

## 2. Akt

	€
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Petersilerdäpferl und Preiselbeeren (A,C,G,O)	26,90
<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit frischem Majoran und Erdäpfelpüree (A,G,O)	23,90
<b>Alt Wiener Tafelspitz</b> mit Rösti, Schnittlauchsauce, Apfelkren und frischem Gemüse (A,C,G,O,L)	24,90
<b>Wiener Zwiebelrostbraten oder Vanilleroastbraten</b> mit Bratkartoffeln und Salzgurke (A,O,M)	26,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluthaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere Information über Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) eine Phenylalaninquelle \*\*) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

<b>Filet Steak ca. 300g</b>	44,90
<b>Filet Steak ca. 150g / Ladies Cut</b>	27,90
vom Almoachsen mit Cognac-Pfeffersauce, Saisongemüse und Kroketten (A,G,O,L)	
<b>Boeuf Stroganoff</b>	
mit hausgemachten Bandnudeln (A,G,M,O)	27,90
<b>Ricotta-Spinat Ravioli</b>	
in Salbei-Butter, Rucola und Grana (A,C,G)	17,00
<b>Steinpilztascherln</b>	
in Kräuter-Obers-Sauce mit getrockneten Tomaten und Grana, Blattsalat (A,C,G,O)	16,90
<b>Blattsalatschüssel (A,O)</b>	5,90
<b>Gemischte Salatschüssel</b>	
Blattsalat, Erdäpfel, Gurke und Kraut (A,L,M)	5,90
<b>Rucola – Avocado Salat</b>	
mit gehobeltem Grana und Tomaten (A,G,O)	10,90
<b>Brotkorb (A,C)</b>	2,90

### **3. Akt** €

<b>Topfenknödel</b>	
mit Butterbröseln und Zwetschkenröster (A,C,G,)	7,90
<b>Alt Wiener Apfelstrudel</b>	
mit Vanilleeis und Schlagobers (A,C,G,O)	8,90
<b>Kaiserschmarrn</b>	
mit Rosinen und Zwetschkenröster (A,C,G,O)	11,00
<b>Himbeer-Soufflé</b>	
mit frischen Himbeeren (A,C,G)	9,90

### **Offene Bouteille Weine aus der 0,75l Flasche** €

#### **Weißweine**

2023	Grüner Veltliner, Pichler DAC Falkenstein	1/8	4,50
2023	Riesling Kremstal DAC Malat	1/8	5,50
2023	Cuvée Tradition Bio Reinisch (Halbtrocken)	1/8	5,50
2023	Sauvignon Blanc, Ilmitz Bauer	1/8	5,50
2023	Chardonnay Markowitsch	1/8	5,50
2023	Gelber Muskateller, Furth Göttweig Edlinger	1/8	5,50
2023	Rosé Tetuna, Goldenits	1/8	4,90
2017	Eiswein Ilmitz, Bauer	1/16	5,90

#### **Rotweine**

2023	Zweigelt Ilmitz Bauer	1/8	4,90
2021	Blaufränkisch Classic Iby	1/8	5,90
2023	Cuvée Markowitsch, Burgenland	1/8	5,90
2021	St. Laurent Frauenkirchner Umathum	1/8	5,90
2022	Merlot, Alacher	1/8	5,90
2022	Pinot Noir, Reinisch, Tattendorf	1/8	5,90
2022	Syrah, Bauer, Ilmitz	1/8	5,50
2021	Cuvée Schwarze Erde (Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Zweigelt) Goldenits	1/8	5,90