



Slow Food mit Haube in 60 Minuten.

Selbst ein Haubenkoch kann kein Spitzenmenü kreieren, wenn er keine guten Produkte zur Verfügung hat. Daher ist es uns wichtig, unsere Partner sorgsam auszuwählen. Qualität steht dabei an erster Stelle. Aber auch Regionalität. Einerseits, weil sie zum Konzept unserer Küche gehört, andererseits, weil sie aufgrund kurzer Transportwege besonders nachhaltig ist. Damit Sie sich nicht nur am guten Essen, sondern auch am guten Gewissen laben.

Für Ihre Mittagspause bieten wir Speisen à la carte an oder unser täglich wechselndes Mittagsmenü in zwei oder drei Gängen:

2 Gänge

Vorspeise & Hauptspeise

vegetarisch / mit Fleisch oder Fisch 13,00/14,00

Dessert zusätzlich 3,00

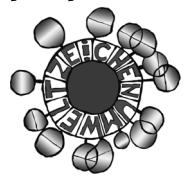
Hausgemachtes Brot

pur / mit Butter oder Aufstrich 1,80/2,30

Da wir alle Zutaten frisch und saisonal beziehen, behalten wir uns kurzfristige Änderungen vor. Preise in EUR inkl. MwSt.
Wir akzeptieren Ihre Sodexo-Gutscheine.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfit
- P Lupinen
- R Weichtiere



Wir sind stolz darauf, als nachhaltiger Betrieb das Österreichische Umweltzeichen führen zu dürfen.

Vorspeisen

Beef Tatar
vom Waldviertler Rind /ACMG
hausgemachtes Brot & Essiggurkerlmayo 8,90

Kürbiscremesuppe /G
Zitronengras, Ingwer & Kürbischutney 5,90

Spinatsalat /GHM
Blauschimmel vom Zackelschaf, Birnen & Walnüsse
klein /groß 7,90 /11,90

Hauptspeisen

Backhenderl /ACMG
auf Erdäpfel-Vogerlsalat & hausgemachter Speck 12,50

Risotto /G
Kürbis & Waldviertler Selchkäse
Kernöl vom Gölles 12,50

Rinderwade als Bourguignon /ALMO
Erdäpfel, Pilze & Speck 15,80

Backfisch vom Waller /ACDGM
Mayonaisesalat 13,90

Nachspeise

Marzipankuchen /ACGH
gebrannte Mandeln, Orange & Vanilleeis
4,50

Getränke alkoholfrei

Mineralwasser Vöslauer <i>still oder prickelnd</i> 0,33L/0,75L	2,90/5,90
Almdudler 0,33L	3,50
Coca-Cola/light/zero 0,33L	3,50
Red Bull/sugarfree 0,25L	4,50
Organics 0,25L <i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water</i>	4,50
Tonic Water, Fever Tree 0,2L	3,90
Bitter Lemon, Thomas Henry 0,2L	3,90
Ginger Ale, Thomas Henry 0,2L	3,60
Sodawasser 0,25L/0,4L <i>mit Zitrone, Himbeere oder Holunder</i>	2,10/2,70 + 0,50

Hausgemachtes

Eistee <i>Bio-Schwarztee,</i> <i>roter Weinbergpffirsich, Zitrone</i> 0,4L	4,90
Hausgemachte Limonaden <i>nach Saison</i> 0,4L	4,90
Hausgemachtes Tonic 0,25L	3,80
Hausgemachtes Ginger Beer 0,25L	3,80

Säfte & Nektare

Apfel naturtrüb Wetter 0,2L	3,80
Traube Zweigelt Meinklang 0,2L	3,80
Birne Williams Altenriederer 0,2L	4,10
Marille Altenriederer 0,2L	4,10
Rhabarber Van Nahmen 0,2L	4,10
Orangensaft frisch gepresst 0,2L	4,20
Obstsäfte & Nektare gespritzt mit Leitungswasser oder Sodawasser 0,4L	+ 0,70

Schaumwein

Crémant d'Alsace Brut Henri Kieffer & Fils 0,1L	5,40
--	------

Bier

Trumer Pils oder Zwickel 0,2L /0,3L	3,00/3,90
Die Weisse Weißbier 0,33L	4,20
Null Komma Josef alkoholfrei 0,33L	3,90

Weißwein & Rosé glasweise

Grüner Veltliner Nussbaum 2016 <i>Vorspannhof Mayr, Dross/ Kremstal</i>	4,90
Gr. Veltliner Smaragd Terrassen 2016 <i>Pichler, Wösendorf/ Wachau</i>	6,90
Riesling Kamptal DAC 2016 <i>Loimer, Langenlois/ Kamptal</i>	6,40 <i>bio</i>
Weissburgunder Prantner 2015 <i>Straka, Rechnitz/ Südburgenland</i>	5,90
Gelber Muskateller 2016 <i>Urbanhof, Fels am Wagram</i>	5,40 <i>bio</i>
Gemischter Satz Koreaa 2016 <i>Judith Beck, Gols/ Neusiedlersee</i>	5,90 <i>bio</i>
Rosé 2016 <i>G&B Pittnauer, Gols/ Neusiedlersee</i>	4,90 <i>bio</i>

Rotwein glasweise

Zweigelt classic 2015 <i>Netzl, Göttlesbrunn/ Carnuntum</i>	4,90
Blaufränkisch 2013 <i>Paul Achs, Gols/ Neusiedlersee</i>	5,90 <i>bio</i>
Pinot Noir 2014 <i>Markowitsch, Göttlesbrunn/ Carnuntum</i>	6,40
Merlot 2016 <i>Arachon, Horitschon/ Mittelburgenland</i>	5,40
Cuvée Pannobile 2015 <i>Pannobile, Gols/ Neusiedlersee</i>	7,90 <i>bio</i>

Kaffee


Salatkaffee

Yirgacheffe, Aethiopien

Kleiner Schwarzer, Brauner	2,90
Großer Schwarzer, Brauner	4,50
Verlängerter	3,30
Melange	3,80
Cappucino	3,80
Häferlkaffee	4,10

... auf Wunsch auch ohne Koffein oder mit laktosefreier Milch. Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch.

Und: Unser Kaffee wird von unserem Mitarbeiter Bernd Salat jede Woche frisch im Waldviertel geröstet.



Auch zum
Mitnehmen

Tee & Schokolade

Tête à tee Kanne 0,35L	4,50
<i>Barnard (milder Schwarztee)</i>	
<i>Edward (Earl Grey)</i>	
<i>Lu Yu (Grüner Tee, Nebeltee Superior)</i>	
<i>Love Letters (Früchtetee mit Zuckerherz)</i>	
<i>Duft des Orients (Roiboos mit Orange-Gewürz)</i>	
<i>Eurydike Bergkräutertee (Kräutertee)</i>	
<i>Gingibero (milder Ingwer)</i>	
<i>Kamille</i>	
Zotter-Trinkschokolade 0,35L	4,50
<i>Milkschokolade</i>	
<i>Bitterschokolade (laktosefrei)</i>	
<i>Weißer Schokolade & Vanille</i>	