



VORSPEISEN

STARTERS

Gegrillter Ziegenkäse mit Roten Rüben, Baby-Spinat, Walnüssen und Holunderbeeren  (G,H,L,O) € 12,50
Grilled goat cheese with beetroots, leaf spinach, walnuts and elderberries

Wintersalat mit Kraut, Radicchio, Orange, eingelegten Karotten und Granola  VEGAN (M,O) € 12,50
Winter lettuce with cabbage, radicchio, orange, pickled carrots and granola

Gebackene Streifen vom Wiener Wels mit Remoulade (A,C,D,G,M) € 13,50
Fried stripes of Viennese catfish with tartar sauce



Sacherwürstel mit Kremser Senf, Kren und Semmel (A,M,O) € 9,90
Sausages "Sacher" with mustard, horseradish and roll

SUPPEN

SOUPS



Kräftige Rindsuppe mit Kräuter-Frittaten (A,C,G,L,O) € 5,00
Beef broth with pancake slices with herbs



Saisonale Gemüsecremesuppe  € 5,00
Seasonal cream of vegetable soup

A=Glutenhaltiges Getreide/cereals with gluten, B=Krebstiere/crustaceans, C=Ei/egg, D=Fisch/fish, E=Erdnuss/peanuts, F=Soja/soy, G=Milch-Lactose/milk-lactose, H=Schalenfrüchte/nuts, L=Sellerie/celery, M=Senf/mustard, N=Sesam/sesame, O=Sulfite/sulfites, P=Lupine/lupins, R=Weichtiere/molluscs  Für Vegetarier geeignet  Suitable for vegetarians
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ausgewählte Gerichte als kleinere Portion um 30 % günstiger.
Alle Preise inklusive steuerlichen Abgaben. All taxes included.

HAUPTSPESIEN

MAIN DISHES

Gebackenes Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren (A,C,G) <i>Fried pork Schnitzel with potato-field salad and cranberries</i>	€ 16,00
Geschmorte Kalbsbrust mit Semmel-Dörrzwetschken-Fülle, cremiger Polenta und Zweigelt Jus (A,C,G,L,O) <i>Braised veal breast with bread-prune filling, creamy polenta and Zweigelt jus</i>	€ 19,00
Gekochte Rindsschulter mit Cremespinat, Rösterdäpfeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce (A,C,G,O) <i>Boiled shoulder of beef with cream spinach, roast potatoes, apple-horseradish and chive sauce</i>	€ 18,50
Schinkenfleckerln mit Bio Teigwaren, Trüffel-Käse und Gartenkresse (A,G) <i>Organic square noodles with ham, truffle cheese and garden cress</i>	€ 15,00
Bio Hut & Stiel Pilz Gulasch mit Bio-Spiegelei, Blechknödel und grünem Sauerrahm  (A,G) <i>Hut & Stiel organic mushroom goulash with organic fried egg, baked bread dumpling and green sour cream</i>	€ 17,00
Gefüllter Paprika mit Bio-Österreis und Bio-Räuchertofu, dazu Tomaten-Chili Marmelade  VEGAN (A,F) <i>Paprika filled with organic Austrian rice and organic smoked tofu, served with tomato-chili marmalade</i>	€ 15,00

A=Glutenhaltiges Getreide/cereals with gluten, B=Krebstiere/crustaceans, C=Ei/egg, D=Fisch/fish, E=Erdnuss/peanuts, F=Soja/soy, G=Milch-Lactose/milk-lactose, H=Schalenfrüchte/nuts, L=Sellerie/celery, M=Senf/mustard, N=Sesam/sesame, O=Sulfite/sulfites, P=Lupine/lupins, R=Weichtiere/molluscs  Für Vegetarier geeignet  Suitable for vegetarians



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ausgewählte Gerichte als kleinere Portion um 30 % günstiger.

Alle Preise inklusive steuerlichen Abgaben. All taxes included.

BEILAGEN

SIDE DISHES

Semmel (A) <i>Roll</i>	€ 1,50
Kornspitz (A) <i>Bread roll</i>	€ 1,50
Erdäpfelsalat <i>Potato salad</i>	€ 4,50
Blattsalat (M,O) <i>Leaf salad</i>	€ 4,50
Gemischter Salat (M,O) <i>Mixed salad</i>	€ 4,50
Bio Reis aus Österreich <i>Organic Austrian rice</i>	€ 4,50
Rösterdäpfeln (G) <i>Roast potatoes</i>	€ 4,50
Blechknödel (A,C,G) <i>Roast bread dumpling</i>	€ 4,50
Polenta (G) <i>Polenta</i>	€ 4,50

A=Glutenhaltiges Getreide/cereals with gluten, B=Krebstiere/crustaceans, C=Ei/egg, D=Fisch/fish, E=Erdnuss/peanuts, F=Soja/soy, G=Milch-Lactose/milk-lactose, H=Schalenfrüchte/nuts, L=Sellerie/celery, M=Senf/mustard, N=Sesam/sesame, O=Sulfite/sulfites, P=Lupine/lupins, R=Weichtiere/molluscs  Für Vegetarier geeignet  Suitable for vegetarians



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ausgewählte Gerichte als kleinere Portion um 30 % günstiger.

Alle Preise inklusive steuerlichen Abgaben. All taxes included.

NACHSPEISEN

DESSERTS

Marillenpalatschinken (2 Stück) mit Schlagobers (A,C,G) <i>Apricot pancakes (2 pcs.) with whipped cream</i>	€ 7,00
Grießflammerie mit Mandel-Streuseln, Balsamico-Karamell und Grantapfelkernen (A,G,H,O) <i>Semolina pudding with almond-streusel, balsamic-caramel and pomegranate seeds</i>	€ 7,50
Sachertorte mit Schlagobers (A,C,F,G,H) <i>Chocolate cake "Sacher" with whipped cream</i>	€ 5,50
Gugelhupf (A,C,G) <i>Gugelhupf</i>	€ 4,50

A=Glutenhaltiges Getreide/cereals with gluten, B=Krebstiere/crustaceans, C=Ei/egg, D=Fisch/fish, E=Erdnuss/peanuts, F=Soja/soy, G=Milch-Lactose/milk-lactose, H=Schalenfrüchte/nuts, L=Sellerie/celery, M=Senf/mustard, N=Sesam/sesame, O=Sulfite/sulfites, P=Lupine/lupins, R=Weichtiere/molluscs  Für Vegetarier geeignet  Suitable for vegetarians

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ausgewählte Gerichte als kleinere Portion um 30 % günstiger.

Alle Preise inklusive steuerlichen Abgaben. All taxes included.