

Aperitif

Aperol Spritz
8,90 €

Pichlerner Schloss Sekt
0,1 l | 7,20 €

Weinempfehlung

2019 Grüner Veltliner „Ried Stangl“
Heinz Weixelbaum, Strass - Kamptal
0,75 l | 33 €

2018 Chardonnay „Unique“
Hagn, Mailberg, - Weinviertel
0,75 l | 59 €

2017 Zweigelt
Weingut Paul Achs, Gols – Neusiedlersee
0,75 l | 37 €

2015 Stiegelmar (BF,ZW,CS)
Weingut Stiegelmar, Gols – Neusiedlersee
0,75 l | 51 €

Digestif

Gölles „Alter Apfel“
2 cl | 7,90 €

Espresso Martini
Espresso (kalt) | Absolut Wodka | Kahlúa
11,90 €

Vorspeisen

| | |
|--|------|
| Salat.Niçoise 2.0 Gegrillter.Thunfisch.Oktopus.Wachtelei.Kartoffel | 22 € |
| Saisonal.Blattsalat Vulcano.Schinken.Balsamessig.karamellierte.Nüsse | 12 € |
| Gebeizte.Bachforelle Artischocke.Buttermilch.Basilikum | 17 € |

Suppen

| | |
|--|-----|
| Rindssuppe.Almochse Grießnockerl.Kaspressknödel oder Frittaten | 7 € |
| Schaum.Muskatkürbis Kerne.Öl.Croutons | 7 € |
| Cremesuppe.Babyspinat Stundenei.Trüffel | 7 € |

Hauptgerichte

| | |
|--|------|
| Wiener.Schnitzel.heimisches.Weidekalb Petersilienerdäpfel.Preiselbeeren.Zitrone.Blattsalat | 28 € |
| Pichlerner.Schnitzel.süßer.Senf.Kren Petersilienerdäpfel.Preiselbeeren.Zitrone.Blattsalat | 28 € |
| Geschmorte.Kalbsbackerl Selleriecreme.Vanillekarotten.Semmel-Bärlauchschnitte | 26 € |
| Iberico.Schweinerücken Pulled.Pork.weißer.Bohnen.Buchenpilze | 34 € |
| Wiener.Tafelspitz Cremespinat.Röstkartoffeln.Apfelkren.Schnittlauchsauc | 26 € |
| Coq au Vin.Steirisches.Landhuhn Cremige.Polenta.Paprika.Silberzwiebel.Speck | 24 € |
| Black.Angus.Filet „Rossini“ Steinpilze.Fregola.Sauce.Bernaise | 38 € |

Fischgerichte

| | |
|--|------|
| Forelle „Müllerin Art“ Petersilienerdäpfeln.Butter.grüner.Salat | 22 € |
| Saiblingsfilet Bulgur.Karotte x3.wilder.Brokkoli | 28 € |
| Seezunge im Ganzen gebraten für 2 Personen Erdäpfel.Zitronenbutter.junges.Gemüse | 80 € |

Vegetarische Gerichte

| | |
|--|------|
| Safranrisotto Belper Knolle.Wildkräuter.Kirschtomaten | 16 € |
| Frischkäse.Ravioli Ricotta.Pinienkerne.getrocknete.Tomaten | 17 € |

Desserts

| | |
|--|------|
| Kaiserschmarrn (Zubereitung: ca. 25 Minuten) Zweierlei.Röster | 13 € |
| Die „Schokolade“ Ganache.Mousse.Brownie.Sorbet | 13 € |
| Brombeere.Topfen warm bis kalt | 12 € |
| Käse.Wagen Internationale.Käsesorten Senfsoßen.Chutney.Gebäck | 14 € |