

EMPFEHLUNGEN UNSERER KÜCHENCHEFS

THE CHIEF'S
RECOMMENDATION

VORSPEISE COLD APPETIZERS

Duett vom Oktopus

Mango / Tomate / Basilikum

Duet from octopus

mango / tomato / basil

(A, B, C, F, G, L, N, O, R)

€ 15,90

SUPPE SOUP

Schaumsuppe von der Bio-Haferwurzel

Pekannuss / Kaffir

Bio-Salsify foam soup

pecan / kaffir

(G, L, H, O)

€ 7,50

ZWISCHENGERICHT ENTRÉE

Hausgemachte Cavatelli

Garnele / Paprika / Chorizo / Chili

Homemade Cavatelli

prawn / paprika / chorizo / Chili

(A, B, C, G, L)

€ 12,90

als Hauptspeise / *as main course*:

€ 18,90



Grüner Veltliner Burgberg, (O)

Weingut Lagler,

Spitz Wachau

1/8l € 5,00

Gedeck pro Person € 3,00 /
place setting per person € 3.00



WIDME DICH DER
LIEBE UND DEM
KOCHEN MIT GANZEM
HERZEN.
DALAI LAMA

Michael Paulic und
Robert Pressinger
Küchenchefs

© Hannes Krainz

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

*THE CHEF'S
RECOMMENDATION*

HAUPTGERICHTE *MAIN COURSE*

Geschmorte Weidelammstelze

Sellerie-Stange-Knolle / Gremolata

Braised knuckle of lamb

celery / celeriac / gremolata

(A, G, L, M, O)

€ 19,90

Branzinofilet „Irena Fonda“

Paellarisotto / Senfkohl / Salzzitrone

Filet of seabass „Irena Fonda“

paella-risotto / mustard cabbage / salt-lemon

(A, B, D, G, L)

€ 26,90

DESSERT *DESSERT*

Hausgemachte Kletzennudel

Honig / Zimt / Bauerntopfen

Homemade sweet pasta pockets

honey / cinnamon / curd

(A, C, G, H, F)

€ 9,20



Merlot ^(O)

Weingut Setzer,

Hohenwarth-Weinviertel 1/8l € 4,90



Sauvignon Blanc STK ^(O)

Weingut Lackner Tinnacher,

Gamlitz Südsteiermark 1/8l € 5,20