

Vorspeisen

Alle Speisen gibt's von 14- 21:30 Uhr

WILMA SALAT

Wassermelone, bunte Kirschlorbeeren, Minze
Basilikum, Ziegenkäse & Orangedressing (G)

15

BEEF TARTARE

Wildkräuter & Dijonsenfcreme
getoastetes BIO Erdäpfelbrot (A,C,M)

21

HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE

Sauerrahmcreme, eingelegter Apfel,
Radieschen, Kren & grünes Öl (D)

18

VARIATION ALLER VORSPEISEN MÖGLICH... Charcuterie & Feinkost

CHARCUTERIE

Variation von ausgewählten
Schinken & Wurst Spezialitäten
klein 12 / groß 23

KAVIAR

Imperial Auslese (D)
10g - 25 / 30g - 70 / 50g - 112

JAHRGANGSSARDINEN

Meersalz, Zitrone (D)
12

KÄSE VARIATION

Auswahl an erlesenen
Käsesorten
klein 11 / groß 20

WIENER BEINSCHINKEN

vom Gusel
klein 6 / groß 11

WARMER LEBERKÄSE FÜR 2

Vom Windisch 230g - WARTEZEIT (G,M)
12

SAN DANIELE SCHINKEN

auf der Berkel geschnitten
klein 7 / groß 13

BIO BROT VOM JOSEPH & BUTTER

(A,G)
4,5



CHUTNEY od. SENF

(M)
2,5

PICKELS od. OLIVEN

(M)
4,5

ULTIMATE KÄSE TOAST

BIO Erdäpfelbrot, Comte Reserve
in Butter gebraten, Wilma Chutney (A,G)

9

ULTIMATE SCHINKEN-KÄSETOAST

BIO Erdäpfelbrot, Beinschinken vom Gusel,
Comte Reserve - in Butter gebraten (A,G,M)

9,9

Soul Food

MAISHUHN

Süßerdäpfel-Currycreme & Erbsenschoten

22

STEAK Tournedos, Sauce Bernaise

Filet von der Österreichischen Kalbin, French Fries (C,G,M)

36

SOULFOOD CORDON BLEU

vom Maishuhn, Beinschinken vom Gusel
& Comte Reserve vom Waltmann (A,C,G)

24

SPICY TAN TAN

Würziges Asiafaschirtes, Limettenmayo, Salatherzen (C,G)

17

24 STUNDEN OCHSEN BACKERL

Demi glace, Erdäpfelpüree & wilder Brokkoli (G,O)

27

STUNDENEI

sautierter Blattspinat, 2 Stundeneier, Erdäpfelcreme
Hollandaiseesoppe (C,G) UPGRADE: 10g Imperial Kaviar

16

25

Vegetarisch & Fisch

OFEN TANDOORI KARFIOL (vegan)

Sauereingelegter Karfiol & geröstete Karfiolcreme

17,5

SOMMERSALAT

Geschmorte Ofen-Rosmarinmarille, Salatherzen &
Körndlrösel, fruchtiges Orangedressing (A,D)

14

UPGRADE: mit Garnelen (B)

7

UPGRADE: mit Maishuhnbrust "Sous Vide"

9,5

FILET VOM WOLFSBARSCH

Zitronen-Kapern-Paradeiserbutter

29

CHILI GARNELEN PASTA

Rigatoni, Chili-Fischfond, Kräuter
& Schmorparadeiser (A,B)

19

FRENCH FRIES

SÜSS-ERDÄPFEL FRIES

6

TRÜFFEL FRIES

Hausgemachte Trüffelmayo & Parmesan (C,G)

7

8,5

GREEN SALAD

Blattsalat, Wiesenkräuter, Radieschen,
Gartenkresse & Zitrus Dressing

6,5

CHILI MAYO

Hausgemacht (C,G)

2,5

LIMETTENMAYO

Hausgemacht (C,G)

2,5

TRÜFFELMAYO

Hausgemacht (C)

2,5

Beilagen und Saucen

HANDGEMACHTE TOPFENUDELN

"altes Stasta Familienrezept"

Karamellisierte Butterbrösel;
hausgemachter Beerenröster (A,C,G)

10

MOUSSÉ AU NOUGAT

Hausgemachte Haselnusscreme,
Hausgemachter Beerenröster (H,G)

9,5

BLONDIE COOKIE DOUGH

Schokolade, Mandeln,
Meersalz & hausgemachtes Vanilleeis (H,G)

12

AFFOGATO CALDO

Hausgemachtes Vanilleeis,
Kandierte Schokorange & heißer Espresso (H,G)

7,5

Sweets für die Süßen

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben

Allergene: Gluten (A) - Krebstiere (B) - Eier (C) - Fisch (D) - Erdnüsse (E) - Soja (F) - Milchprodukte (G) - Schalenfrüchte (H) - Sellerie (L) - Senf (M)
Sesam (N) - Schwefeldioxid (O) - Lupine (P) - Weichtiere (R)

Aperitivo

Cremant Francois Mikulski
Meursault Brut Nature / 0,1 L

11,0

Winzersekt rosé Steininger
Cabernet Sauvignon - brut 0,1 L

7,5

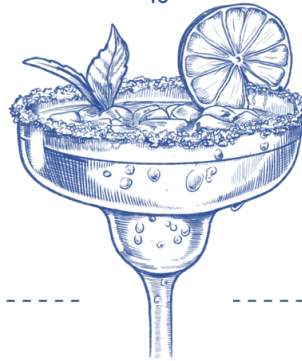
Winzersekt Kurt Angerer
Blanc de Blanc Brut / 0,1 L

8,8

alle nach Methode Traditionelle

Champagner Rosé
Stephané Herbert brut / 0,1 L

16



Bellini Classico
weißes Pfirsichmark - Prosecco / 0,1 L

7,9

Sine Vino Beeren Minze
(Alkoholfrei)

8,5

Sine Vino Isabella Traube
(Alkoholfrei)

8,5

Spritzgetränke

Sarti Spritz Limette, Sarti Rosa, Prosecco, Soda

8,9

Aperol Spritz mit Prosecco
gerne auch mit Camapari

7,9

Weißwein gespritzt Grüner Veltliner, Soda

4,4

Lillet Hugo

Lillet Blanc, Holundersirup, Prosecco, Soda

7,9

Himbeer Hibiskus Spritz

9,9

Prosecco & Soda, Himbeer, Hibiskusreduktion

Cucumber Lemonade (Alkoholfrei)

7,9

alkoholfreier Gin, Limette, Gurke, Zuckersirup, Soda

Basilikum-Zitrus Spritz (Alkoholfrei)

7,9

Basilikum-Zitronenreduktion, Basilikum

Tonic, Soda

Limonaden & Hausgemachtes

Mojito Soda

4,5 - 6,5

Basilikum-Zitronen Limonade

4,5 - 6,5

Bio Apfel Naturtrüb

2,9

BIO Hof Loidl - 1/8

Hausgemachtes Tonic

4,5 - 6,5

Himbeer-Hibiskus Limonade

4,5 - 6,5

Bio Apfel-Himbeere 1/8

3,2

BIO Hof Loidl - 1/8

Switchel-Limonade

4,5 - 6,5

Orangensaft

4,9

FX Pichler Traubensaft

5,5

Apfelessig mit Holunderblüte, Honig,
Ingwerwurzel, Zitrone, Minze

frischer 0,2L

Gelber Muskateller 1/8

Spritzgetränke

vom Fass

Zwettler Saphir

3,4 / 4,9 / 6,5

0,2 / 0,3 / 0,5

Zwettler Zwickl

3,4 / 4,9 / 6,5

0,2 / 0,3 / 0,5

Zwettler Alkoholfrei 0,3

4,9

Flaschenbier

Corona 0,3

5,2

Wildshut Bio Perlage 0,75

5,4

Radler 0,3

4,9

Chef's Choice Cocktails

Pornstar Martini*

14

Vodka Belvedere, Passoa, Vanille, Limette, Prosecco

Espresso Martini*

14

Espresso, Kalua, Vodka Belvedere, Zuckersirup

Gin Basil Smash*

14

Gin, Basilikum, Limette, Zucker

Negroni Classic*

14

Campari, Gin, roter Wermuth

Whiskey Sour*

14

Bourbon Whiskey, Zitrone, Zucker

Longdrinks

Averna Sauer

8,9

Gin Tonic (Fantimans)

13,9

Campari Soda/Orange

7,9

Cuba Libre

11

*Shot It! Alle Cocktails sind auch als Shots erhältlich - Mindestbestellmenge sind 2 Shots / je 4,5