

Vorspeisen

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

WILMA SALAT

Ofenpfirsich, bunte Kirschparadeiser, Minze
Basilikum, Mini Burrata & Orangedressing (G)

16

BEEF TARTARE

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

21

TORTILLA "OSCAR STYLE"

Knuspriger Weizentortilla, Rahmcreme
hausgebeizte Lachsforelle, Trüffelnkaviar,
Radieschen & Limette (A,D)

18

Charcuterie & Feinkost

CHARCUTERIE

Variation von ausgewählten Imperial Auslese, Blinis, Sauerrahm (A,D,G)
Schinken & Wurst Spezialitäten 10g - 25 / 30g - 70 / 50g - 112
klein 14 / groß 23

SAN DANIELE SCHINKEN

auf der Berkel geschnitten

klein 9 / groß 16

KAVIAR

JAHRGANGSSARDINE

Brot, Butter & Zitronen
(A,D,G)

14

KÄSE VARIATION

Auswahl an erlesenen
Käsesorten (G)

klein 12 / groß 20

WIENER BEINSCHINKEN

vom Gusel

klein 9 / groß 16

BIO BROT VOM JOSEPH & BUTTER

(A,G)

4,5

CHUTNEY od. SENF

(M)

2,5

PICKELS od. OLIVEN

(M)

3,5



WARMER LEBERKÄSE FÜR 2

Vom Windisch 230g - WARTEZEIT (G,M)

12

ULTIMATE SCHINKEN-KÄSETOAST

BIO Erdäpfelbrot, Beinschinken vom Gusel,
gereifter Bergkäse - in Butter gebraten
auch nur als Käsetoast erhältlich (A,G,M)

9,9

Soul Food

SURF & TURF TAGLIATTA

24

Rucola, Filet von der Kalbin 90g aufgeschnitten,
Gegrillte Garnelen, Zucchini Caponata & Parmesan (B,G)

STEAK Tournedos, Sauce Bernaise

36

Filet von der Österreichischen Kalbin (180g), French Fries (C,G,M)

SPICY TAN TAN

17

Würziges Asiafaschirtes, Limettenmayo, Salatherzen (C,G,N)

SOULFOOD CORDON BLEU

24

vom Maishuhn, Beinschinken vom Gusel
& gereifter Bergkäse (A,C,G)

Vegetarisch & Fisch

OFEN TANDOORI KARFIOL (vegan)

17,5

Sauereingelegter Karfiol & geröstete Karfiolcreme

SOMMERSALAT

14

Geschmorte Ofenpfirsich, Salatherzen & Körndlbrösel,
fruchtiges Orangedressing (A)

UPGRADE: mit Garnelen (B)

7

UPGRADE: mit Maishuhnbrust "Sous Vide"

9,5

FILET VOM WOLFSBARSCH

29

Zitronen-Kapern-Paradeiserbutter (D,G)

CHILI GARNELEN PASTA

19

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

KNUSPRIGE TEMPURA GARNELEN

23

Tempurateig & Pankobrösel, hausgemachte Limettenmayo (A,B)

Beilagen und Saucen

WILMA BEILAGENSALAT

7

Ofenpfirsich, bunte Kirschparadeiser, Minze
Basilikum & Orangedressing

GREEN SALAD

6,5

Blattsalat, Wiesenkräuter, Radieschen,
Gartenkresse & Zitrus Dressing

CHILI MAYO, LIMETTENMAYO, TRÜFFELMAYO

2,5

Hausgemacht (C,G)

ERDÄPFELPÜREE

6

Hausgemacht (G)

FRENCH FRIES

6

TRÜFFEL FRIES

8,5

Hausgemachte Trüffelmayo & Parmesan (C,G)

Sweets für die Süßen

HANDGEMACHTE TOPFENUDELN "altes Stasta Familienrezept"

10

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

VANILLE & ERDBEERE

12

Hausgemachte Vanille-Mascarponecreme, Nusscrumble
Erdbeergel, frische marinierte Erdbeeren (A,C,G,H)

BLONDIE COOKIE DOUGH

12

Schokolade, Meersalz & hausgemachtes Vanilleeis (H,G)

AFFOGATO CALDO

7,5

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

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
Mersault Brut Nature / 0,1 L

11,0

Winzersekt rosé Bründlmayer
PN ZW ST.LA - brut 0,1 L

9,9

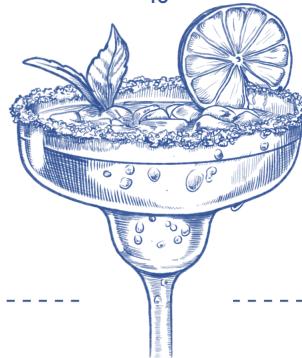
Winzersekt Kurt Angerer
Blanc de Blanc Brut / 0,1 L

8,9

alle nach Methode Traditionelle

Champagner Rosé
de sousa rosé 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

Lillet Hugo

Lillet Blanc, Holundersirup, Prosecco, Soda

7,9

Weißwein gespritzt Grüner Veltliner, Soda

4,4

Aperol Spritz mit Prosecco
gerne auch mit Campari

7,9

Himbeer Hibiskus Spritz

Prosecco & Soda, Himbeer, Hibiskusreduktion

9,9

Yuzu Spritz

Prosecco & Soda, Yuzulikör, Limette, Minze

9,9

Cucumber Lemonade (Alkoholfrei)

alkoholfreier Gin, Limette, Gurke, Zuckersirup, Soda

7,9

Basilikum-Zitrus Spritz (Alkoholfrei)

Basilikum-Zitronenreduktion, Basilikum
Tonic, Soda

7,9

Limonaden & Hausgemachtes

Mojito Soda

4,5 - 6,5

Basilikum-Zitronen Limonade

4,5 - 6,5

Bio Apfel Naturtrüb

BIO Hof Loidl - 1/8

2,9

Hausgemachtes Tonic

4,5 - 6,5

Himbeer-Hibiskus Limonade

4,5 - 6,5

Bio Apfel-Himbeere 1/8

BIO Hof Loidl - 1/8

3,2

Mango-Rosmarin Limo

4,5 - 6,5

Orangensaft
frischer 0,2L

4,9

FX Pichler Traubensaft
Gelber Muskateller 1/8

5,5

Soda Zitron*Jugendgetränk

5,3

BIO Holler Soda *Jugendgetränk

5,3

Cocktails & Bier

vom Fass

Zwettler Saphir
0,2 / 0,3 / 0,5 (A)

3,4 / 4,9 / 6,5

Zwettler Zwickl
0,2 / 0,3 / 0,5 (A)

3,4 / 4,9 / 6,5

Zwettler Alkoholfrei 0,3 (A)

4,9

Flaschenbier

Corona 0,3 (A)

5,2

Wildshut Bio Perlage 0,75 (A)

54

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

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)