

Vorspeisen

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

WILMA SALAT

Ofenzwetschke, Honig-Rosmarin-Rote Rübe, Kräutersalat, gegrillter Ziegenkäse, Walnuss & Zwetschkendressing (H,G)

16

BEEF TARTARE

Wildkräuter & Dijonsenfcreme
BIO Erdäpfeltoast vom Joseph (A,C,M)

21

THUNFISCH & TERIYAKI

Gegrilltes Thunfisch Tataki, Sesam, Avocado
Schmorparadeiser, Junglauch, Koriander
& hausgemachte Teriyakisauce (D,F,N)

18

Charcuterie & Feinkost

CHARCUTERIE

Variation von ausgewählten
Schinken & Wurst Spezialitäten
klein 12 / groß 19

KAVIAR

Imperial Auslese, Blinis, Sauerrahm (A,D,G)
10g - 25 / 30g - 70 / 50g - 112

JAHRGANGSSARDINE

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

16

KÄSE VARIATION

Auswahl an erlesenen
Käsesorten (G)

klein 12 / groß 19

SAN DANIELE SCHINKEN

auf der Berkel geschnitten

klein 9 / groß 16

WIENER BEINSCHINKEN

vom Gusel

klein 7 / groß 12

BIO BROT VOM JOSEPH & BUTTER

(A,G)

3,9

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

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

24

SPICY TAN TAN

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

17

STEAK Tournedos, Sauce Bernaise

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

36

SOULFOOD CORDON BLEU

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

24

Vegetarisch & Fisch

VIelfalt vom Kürbis

Kürbiscreme, Ofenkürbis , eingelegter saurer Kürbis
Kürbispuma, veganer Feta & Kokos-Kürbisgranola

18

HERBSTSALAT

Geschmorte Ofenzwetschken, Salatherzen & Körndlbrösel,
fruchtiges Zwetschkendressing (A)

14

UPGRADE: mit Garnelen (B)

7

UPGRADE: mit Maishuhnbrust "Sous Vide"

9,5

FILET VOM WOLFSBARSCH

Knoblauch-Zitronen Spinat & Rosmarinerdäpfel (D,G)

33

CHILI GARNELEN

Schmorparadeiser, Kräuterbutter, ein Hauch Chilipesto
frisches Sauerteigbaguette vom Noppe (A,B,D,G)

19

KNUSPRIGE TEMPURA GARNELEN

Tempurateig & Pankobrösel, hausgemachte Limettenmayo (A,B)

23

Beilagen und Saucen

WILMA BEILAGENSALAT

Ofenzwetschke, Honig-Rosmarin-Rote Rübe,
Kräutersalat, Walnuss & Zwetschkendressing

7

GREEN SALAD

Blattsalat, Wiesenkräuter, Radieschen,
Gartenkresse & Zitrus Dressing

6,5

CHILI MAYO, LIMETTENMAYO, TRÜFFELMAYO

Hausgemacht (C,G)

2,5

ERDÄPFELPÜREE

Hausgemacht (G)

6

FRENCH FRIES

TRÜFFEL FRIES

Hausgemachte Trüffelmayo & Parmesan (C,G)

6

8,5

Sweets für die Süßen

HANDGEMACHTE TOPFENUDELN

"altes Stasta Familienrezept"

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

10

WILMA 'S TIRAMISU

Hausgemachte Orangen-Mascaponecreme, Biskotten
& Amaretto (A,C,G,O)

9

BLONDIE COOKIE DOUGH

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

12

AFFOGATO CALDO

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

7,5

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)

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

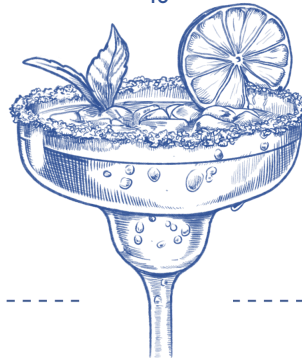
Winzersekt Kurt Angerer
Blanc de Blanc Brut / 0,1 L

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)