

# WOCHENMENÜ

18.02. - 20.02.

## MITTAGSTELLER

13,5

## MIT TAGESSUPPE / TAGESSALAT

15,5

## MITTWOCH DONNERSTAG FREITAG

### Backhendlsalat

mit Erdapfel-Vogerlsalat & Kernöl

oder

### Gebackene Champignons

mit Sauce Tartare & grünem Salat  
(vegetarisch)

#### GENUSSZEITEN

MI DO FR 12-22:30H

Küche 12:00-14:30 / 17:30-21:30

SAMSTAG 9-22:30H

Küche 12:00-14:30 / 17:30-21:30

SONNTAG 9-15H

Küche bis 14:30

KUTSCH

# GUTEN MITTAG

## Brot & Butter

4,5

## Geträufelte Erdapfel-Lauchsuppe

9,5

## Fish & Chips mit gebackenem Waller, Chips & Erbsen

16,5

## Beef Tartar mit Grünkohl, Trüffel & Sauce Tartare

20,50 / 26,5

## Gerösteter Karfiol mit Labneh, Salzzitrone & eingelegtem Gemüse

14,50

## Parmesanspätzle mit Romanasalat

18,5

## Perlgraupen Risotto mit Pilzen, Wurzelgemüse & Liebstöckel

22,5

## Bouillabaise von heimischen Fischen

29,5

## Dukaten Schnitzerl vom Schweinsfilet mit Erdäpfel-Romanasalat

19,5

## Heidelbeer Datscherl

9,5

## Affogato

5

## Kuchen des Tages

4,5

LIEBE GÄSTE!  
INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN UND GETRÄNKEN, DIE ALLERGIEN  
ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE BEI UNSEREM  
SERVICETEAM.  
ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN.

# WEIN GLASWEISE

WIR SCHENKEN ALL UNSERE SCHAUM:WEINE IM 1/8 GLAS AUS.

<b>Loimer Extra Brut Rosé</b> 0,125l	9,5
<b>Crémant Henri Kieffer &amp; Fils</b> 0,125l	9,5
<b>Bellini</b> I mit Crémant 0,125l	9,2

<b>KUTSCH Royal</b>	14,5
---------------------	------

Champagner | Isabell Traubensaft

<b>Weiß G'spritzt</b> 0,25l	4,2
<b>II Frizzante</b> I Sprizz ohne Alkohol 0,18l	7
<b>Aperol Sprizz</b> I mit Crémant 0,25l	9,2
<b>Campari Sprizz</b> I mit Crémant 0,25l	9,2

<b>Grüner Veltliner</b> '24, Wolfgang Seher	6,5
---	-----

<b>Chardonnay</b> '23, Domaine Clotilde Davenne	8,9
---	-----

<b>Gemischter Satz</b> Satellit '23, Jutta Ambrositsch	8,2
--	-----

<b>Riesling</b> Estate '24, Weingut Wittmann	8,2
--	-----

<b>Cuvée</b> Misto Mare '24, Tenuta Lageder	7,0
---	-----

<b>Rosé</b> Signature '24, Familie Perrin	8,0
---	-----

<b>Merlot</b> '22, Dorli Muhr	8,5
-------------------------------	-----

<b>Syrah</b> Clos Beatus Ille '20, Domaine Saint Préfert	8,9
--	-----

<b>Cuvée</b> L 'Esprit de l 'Horizont, Domaine de l 'Horizont	10,8
---	------

<b>Pinot Noir</b> Muschelkalk '19, Zuschmann-Schöfmann	11,5
--	------

# GETRÄNKE

## BIER

<b>Trumer Pils</b> 0,2l   0,33l	3,4   4,4
---------------------------------	-----------

<b>Trumer Freispiel</b> 0,33l	4,4
-------------------------------	-----

## ALKOHOLFREI

<b>Vöslauer still</b> oder <b>prickelnd</b> 0,33l   0,75l	3,8   7
---	---------

<b>Coca-Cola</b> oder <b>Zero</b> 0,33l	4,5
---	-----

<b>Aqua Monaco</b> 0,33l Ginger Beer, Tonic Water, Grapefruit	4,9
---	-----

<b>Fruchtsäfte von van Nahmen</b> 0,25l Pfirsich, Rhabarber	5,5
---	-----

<b>Apfelsaft von Gut Gutram</b> 0,25l Renette	5,5
---	-----

<b>mit Soda aufgespritzt</b> auf 0,4l +	0,5
---	-----

<b>Hausgemachte Limonade</b> 0,4l	5,5
-----------------------------------	-----

<b>Hausgemachter Eistee</b> 0,4l	5,5
----------------------------------	-----

<b>Sodawasser</b> 0,25l   0,4l	2   3
--------------------------------	-------

<b>Soda Zitrone</b> oder <b>Holunder</b> 0,25l   0,4l	2,7   3,8
---	-----------

Jugendgetränk