

# WOCHENMENÜ

---

15.04. - 17.04.

## MITTAGSTELLER

13,5

## MIT TAGESSUPPE / TAGESSALAT

15,5

## MITTWOCH DONNERSTAG FREITAG

### Hühner Frikassee

mit Basmatireis & Wurzelgemüse

oder

### Bärlauch-Lauch Quiche

mit Kräuterrahm & Blattsalat

(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

## Klare Rindssuppe mit Frittaten & Wurzelgemüse

8,3

## Spargelsuppe mit Spargel & Croutons

9,8

## Beef Tatar mit Sauce Tartare, Kräutern & Radieschen

19,50 / 25,5

## Fisolen mit Labneh, eingelegtem Gemüse & Focaccia

15,5

## Parmesanspätzle mit Romanasalat

19,5

## Fregola Sarda mit Spargel, Radieschen & Salzzitrone

23,6

## Bouillabaise von heimischen Fischen, Comtébroten & Sauce Rouille

29,8

## Dukaten Schnitzerl vom Schweinsfilet mit Erdäpfel-Romanasalat

21,5

## Rindsschulterschmelz mit Rösti, Knochenmark & Schnittlauchsauce

27,5

+ Cremespinat 5,5

## Heidelbeer Datscherl mit Sauerrahmeis

12,5

## Affogato

5,2

---

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

# GETRÄNKE

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

|  |      |
|--|------|
| <b>Rosé Sekt Brut</b> Zuschmann-Schöfman 0,125l          | 9,8  |
| <b>Crémant</b> Henri Kieffer & Fils 0,125l               | 9,8  |
| <b>Bellini</b> I mit Crémant 0,125l                      | 11   |
| <b>KUTSCH Royal</b>                                      | 11   |
| Crémant   Isabell Traubensaft                            |      |
| <b>Weiß G'spritzt</b> 0,25l                              | 4,5  |
| <b>Il Frizzante</b>   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              | 6,9  |
| <b>Chardonnay</b> '23, Domaine Clotilde Davenne          | 9,5  |
| <b>Gemischter Satz</b> Satellit '23, Jutta Ambrositsch   | 9,0  |
| <b>Sauvignon Blanc</b> La Rascasse '24, Régis & Sylvain  | 7,9  |
| <b>Cuvée</b> Misto Mare '24, Tenuta Lageder              | 8,0  |
| <b>Rosé</b> Signature '24, Familie Perrin                | 8,3  |
| <b>Merlot</b> '22, Dorli Muhr                            | 8,9  |
| <b>Syrah</b> Clos Beatus Ille '20, Domaine Saint Préfert | 9,5  |
| <b>Cuvée</b> Göttelsbrunn Weiß '22, Markowitsch          | 9,5  |
| <b>Rioja</b> Reserva '17, Sierra Cantabria               | 12,0 |

## 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 Gutrams</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   |           |