

Speisekarte und Auszug aus der Getränkekarte

culinary art	main dishes	cakes	bier
di.– sa.12–21.30 uhr so. 12-17 uhr		di. – so. 11–17.30 uhr	
starters	pasta	Unsere Museums-Schnitte	König Pilsner vom Fass 0.25l 4.50 Benediktiner Hell 0.33l 4.50 Benediktiner Hefe naturtrüb 0.5l 6.90 König Pilsener alkoholfrei 0.33l 4.50 Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 0.5l 6.90
52er Roggenbrot & Brioche Meersalzbutter Olivenöl Aufstrich 5	“Pasta alla Mamma Maria“ Klassisch italienisch klein 16 groß 26	Zitronenbiskuit Topfenmousse Baiser 6.90	
Perles Mont St. Michel Austern Himbeer - Schalotten-Vinaigrette Zitrone 3 Stk. 18 6 Stk. 34	vegan & vegetarian	Käsekuchen Zwetschgenröster 6.90	offene weine
Rue 1 Mixed Salad Großer Blattsalat Wildkräutermischung Tomaten Hausdressing 16 Mit gebratenen Garnelen 29 Mit Ziegenkäse 24	Gyoza – Japanische Teigtaschen Soja-Wasabi-Fond Gemüse Sesam Kresse (vegan) Vorspeise (3 Stk.) 18 Hauptgang (6 Stk.) 26	sweets	2025 Lugana D.O.C. Weingut Colli, Lombardei, Italien 0.1l 6.50 0.2l 12
Marinierte Avocado Staudensellerie Grapefruit Granatapfel Olivenöl Ingwer Meersalz 18	Buntes Curry-Gemüse Kokosschaum (vegan) Vorspeise 18 Hauptgang (mit Basmatireis) 26	di.– sa.12–21.30 uhr so. 12-17.30 uhr	2025 Gollner ´s Sauvignon Blanc Weingut Hannes Sabathi Steiermark 0.1l 7 0.2l 13.50
Sashimi vom Wildlachs Sojasauce Wasabi Ingwer Rettich 26	fish	Cremig gerührtes Zimteis Zwetschgenröster Crumble 13	2024 Gollner’s Rheingau Riesling Weingut Künstler, Rheingau 0.1l 7 0.2l 13.50
Sardinillas Real Conservera – aus der Dose Leicht pikant traditionell handverlesen in Olivenöl Roggenbrot Zitrone 24	Gegrilltes Wildlachsfilet Buntes Curry-Gemüse Kokosschaum 29	Bourbon Vanille Creme Brûlée Himbeersorbet Himbeercrunch 14	2025 Gollner’s Pinot Blanc Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan, Pfalz 0.1l 7 0.2l 13.50
Tempura Garnelen Asiatischer Gemüse-Salat Teriyaki-Sesam-Sauce 24	meat	Dreierlei Sorbet 14	2024 Rheingau Riesling Feinherb Weingut Wegeler, Rheingau 0.1l 7 0.2l 13.50
Angemachtes Rindertatar vom US Nebraska Beef Ei Zwiebeln Kapern Sardellen eingelegter Rettich grober Dijonsenf Bauernbrot 26	Gebratene Maispoulardenbrust Supremé Pfifferlinge in leichtem Rahm Kräuter 28	Nockerl Sorbet Kugel Eis pro Nocke Kugel 5	2025 Rosé de Provence Domaine les Mesclanes, Frankreich 0.1l 8 0.2l 15
soup	Tagliata vom US Nebraska Beef “Asia Style” Asia-Gemüse Sojasauce Zitronengras Ingwer Chili 38	Cheese of the day Chutney 15	2023 Gollner’s Grand Cuvée Rot Gutsabfüllung Weingut Salomon, Österreich 0.1l 8 0.2l 15
Soup of the Day Saisonal wechselnd Klein 10 Groß 16	Filetscheiben vom US Nebraska Beef Grillgemüse Chimi Churri 35	aperitif	2018 Drachenstein Pinot Noir Spätlese Trocken Weingut Schön, Rudesheim 0.1l 8.50 0.2l 16
	side dishes	Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé Sekt 0.1l 9	
	Saisonales Gemüse 8 Basmati Reis 6 Rosmarinkartoffeln 6 Hausgemachte Spätzle 6 Luftiges Kartoffelpüree 6 Salad on the side 9 Blattsalate Wildkräuter Tomaten Hausdressing	Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut 0.1l 19	
	für kids unter 1 meter	Aperol Spritz ⁴ -Sekt Aperol Orange Quellwasser 13	
	Spätzle Rahmsoße 3 Pasta Butter oder Tomatensauce 5	alkoholfrei	
		Prisecco fruchtig alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger 0.1l 9	
		Hugo alkoholfrei Ein-Zwei-Zero Sekt Minze Holunder Quellwasser 11	
		Richard’s Sun Iced Tea Peach (vegan) 0.33l 4.50	
		Cola ^{1,4,6,7} Cola Light ^{1,5,6,7} Cola Zero ^{1,5,6,7} Sprite ^{1,5,6,7} Fanta ^{1,5,6,7} 0.33l 5	