

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	
Austern „Pléiade Poget“ No. 2 Himbeer - Schalotten-Vinaigrette Zitrone 3 Stk. 18 6 Stk. 34	vegan & vegetarian	Käsekuchen Beerenröster 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	Saftiger Karottenkuchen Quarkcreme Orangengel 6.90	2024 Lugana D.O.C. Weingut Colli, Lombardei, Italien 0.1l 6.50 0.2l 12
Sardinillas Real Conservera – aus der Dose Leicht pikant traditionell handverlesen in Olivenöl Roggenbrot Zitrone 24	Buntes Curry-Gemüse Kokosschaum (vegan) Vorspeise 18 Hauptgang (mit Basmatireis) 26	sweets	2024 Gollner ´s Sauvignon Blanc Weingut Hannes Sabathi Steiermark 0.1l 7 0.2l 13.50
Asiatisch mariniertes Wurzelgemüse Rote Beete Hokkaido-Kürbis Orangenchicoree Soja Ingwer Chili Curry Teriyakicreme 18	fish	di.– sa.12–21.30 uhr so. 12-17.30 uhr	2023 Gollner’s Rheingau Riesling Weingut Künstler, Rheingau 0.1l 7 0.2l 13.50
Sashimi vom Wildlachs Sojasauce Wasabi Ingwer Rettich 26	Gegrilltes Wildlachsfilet Buntes Curry-Gemüse Kokosschaum 29	Cremig gerührtes Zimteis Zwetschgenröster Crumble 13	2024 Gollner’s Pinot Blanc Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan, Pfalz 0.1l 7 0.2l 13.50
Angemachtes Rindertatar vom US Nebraska Beef Ei Zwiebeln Kapern Sardellen eingelegter Rettich grober Dijonsenf Bauernbrot 26	Konfiertes Filet vom Skrei - Winterkabeljau von den Lofoten - Blattspinat Dijon-Senf-Sauce 32	Bourbon Vanille Creme Brûlée Himbeersorbet Himbeercrunch 14	2024 Rheingau Riesling Feinherb Weingut Wegeler, Rheingau 0.1l 7 0.2l 13.50
Tempura Garnelen Wok-Gemüse-Salat Teriyaki-Sesam-Sauce 24	meat	Dreierlei Sorbet 14	2024 Rosé de Provence Domaine les Mesclanes, Frankreich 0.1l 8 0.2l 15
Kross gebratener Octopus Safran-Fenchel Paprika-Sud 28	Gebratene Maispouardenbrust Supremé Paprika-Möhre-Frühlingslauch-Gemüse Majoran-Senfkörner-Jus 28	Nockerl Sorbet Kugel Eis pro Nocke Kugel 5	2022 Gollner’s Grand Cuvée Rot Gutsabfüllung Weingut Salomon, Österreich 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	2018 Drachenstein Pinot Noir Spätlese Trocken Weingut Schön, Rudesheim 0.1l 8.50 0.2l 16
Soup of the Day Saisonal wechselnd Klein 10 Groß 16	Tiroler Kalbsrahmgulasch Hausgemachte Spätzle 29	aperitif	
	side dishes	Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé Sekt 0.1l 9	
	Saisonales Gemüse 8 Basmati Reis 6 Rosmarinkartoffeln 6 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	



closed on mondays
tue-sat 11-24
sun 11-18