

Speisekarte und Auszug aus der Getränkekarte

culinary art

di.– sa. 12–21.30 uhr
so. 12–17 uhr

starters

52er Roggenbrot & Brioche

Meersalzbutter | Olivenöl | Aufstrich
5

Perles Mont St. Michel Austern

Himbeer - Schalotten-Vinaigrette | Zitrone
3 Stk. 18 6 Stk. 34

Rue 1 Mixed Salad

Großer Blattsalat | Wildkräutermischung
Tomaten | Hausdressing
16

Mit gebratenen Garnelen 29

Mit Ziegenkäse 24

Marinierte Avocado

Staudensellerie | Grapefruit | Granatapfel
Olivenöl | Ingwer | Meersalz
18

Sashimi vom Wildlachs

Sojasauce | Wasabi | Ingwer | Rettich
26

Sardinillas Real Conservera – aus der Dose

Leicht pikant | traditionell handverlesen | in Olivenöl
Roggenbrot | Zitrone
24

Kross gebratener Octopus

Safran-Fenchel | Paprika-Sud
28

Tempura Garnelen

Asiatischer Gemüse-Salat | Teriyaki-Sesam-Sauce
24

Angemachtetes Rindertatar vom US Nebraska Beef

Ei | Zwiebeln | Kapern | Sardellen
eingelegerter Rettich | grober Dijonsenf | Bauernbrot
26

soup

Soup of the Day

Saisonal | wechselnd
Klein 10 Groß 16

main dishes

pasta

“Pasta alla Mamma Maria“

Klassisch italienisch
klein 16 groß 26

vegan & vegetarian

Gyoza – Japanische Teigtaschen

Soja-Wasabi-Fond | Gemüse | Sesam | Kresse
(vegan)

Vorspeise (3 Stk.) 18 Hauptgang (6 Stk.) 26

Buntes Curry-Gemüse

Kokosschaum
(vegan)

Vorspeise 18 Hauptgang (mit Basmatireis) 26

fish

Konfiertes Filet vom Saibling

Asiatischer Gurkensalat | Wasabischaum
38

Gegrilltes Wildlachsfilet

Bunte Salatmischung | Hausdressing
Avocado | Tomate | Amalfi Zitronen-Sauce
29

meat

Gebratene Maispouardenbrust Supremé

Paprika-Möhre-Frühlingslauch-Gemüse
Majoran-Senfkorner-Jus
28

Tagliata vom US Nebraska Beef “Asia Style“

Asia-Gemüse | Sojasauce | Zitronengras | Ingwer | Chili
38

Scaloppina vom Kalb

Hausgemachte Tagliarini | Gemüse
Salbei | Weißwein Sauce
32

side dishes

Saisonales Gemüse 8

Basmati Reis 6

Rosmarinkartoffeln 6

Hausgemachte Spätzle 6

Ceasar Salad 9

Parmesan | Brotchip

Salad on the side 9

Blattsalate | Wildkräuter | Tomaten | Hausdressing

für kids unter 1 meter

Spätzle | Rahmsöße 3

Pasta | Butter oder Tomatensauce 5

cakes

di. – so. 11–17.30 uhr

Unsere Museums-Schnitte

Zitronenbiskuit | Topfenmousse | Baiser
6.90

Käsekuchen

Beerenröster
6.90

sweets

di.– sa. 12–21.30 uhr

so. 12–17.30 uhr

Cremig gerührtes Vanillerahmeis

Beerenröster | Crumble
13

Bourbon Vanille Creme Brûlée

Himbeersorbet | Himbeercrunch
14

Dreierlei Sorbet

14

Nockerl Sorbet | Kugel Eis

pro Nocke | Kugel 5

Cheese of the day

Chutney
15

aperitif

Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé Sekt
0.1l 9

Champagne Laurent-Perrier

La Cuvée Brut
0.1l 19

Aperol Spritz⁴ -Sekt | Aperol | Orange | Quellwasser
13

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

bier

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

offene weine

2024 Lugana D.O.C.

Weingut Colli, Lombardei, Italien
0.1l 6.50 0.2l 12

2024 Gollner's Sauvignon Blanc

Weingut Hannes Sabathi | Steiermark
0.1l 7 0.2l 13.50

2024 Gollner's Rheingau Riesling

Weingut Künstler, Rheingau
0.1l 7 0.2l 13.50

2024 Gollner's Pinot Blanc

Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan, Pfalz
0.1l 7 0.2l 13.50

2024 Rheingau Riesling Feinherb

Weingut Wegeler, Rheingau
0.1l 7 0.2l 13.50

2024 Rosé de Provence

Domaine les Mesclanes, Frankreich
0.1l 8 0.2l 15

2023 Gollner's Grand Cuvée Rot

Gutsabfüllung Weingut Salomon, Österreich
0.1l 8 0.2l 15

2018 Drachenstein Pinot Noir Spätlese Trocken

Weingut Schön, Rudesheim
0.1l 8.50 0.2l 16



closed on mondays

tue-sat 11-24

sun 11-18