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

Tempura Garnelen
Asiatischer Gemüse-Salat | Teriyaki-Sesam-Sauce
24

Angemachtes Rindertatar vom US Nebraska Beef
Ei | Zwiebeln | Kapern | Sardellen
eingelegter 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

Gegrilltes Wildlachsfilet
Buntes Curry-Gemüse | Kokosschaum
29

Wildzander – Kross auf der Haut gebraten
Selleriepüree | Rote Beete | Meerrettichschaum
36

meat

Gebratene Maispoulardenbrust Supremé
Hokkaido-Kürbispüree | Brokkoli | Jus
28

Tagliata vom US Nebraska Beef “Asia Style”
Asia-Gemüse | Sojasauce | Zitronengras | Ingwer | Chili
38

Filetscheiben vom US Nebraska Beef
Grillgemüse | Chimi Churri
35

side dishes

Saisonales Gemüse 8
Basmati Reis 6
Rosmarinkartoffeln 6
Hausgemachte Spätzle 6
Luftiges Kartoffelpüree 6
Salad on the side 9
Blattsalate | Wildkräuter | Tomaten | Hausdressing

für kids unter 1 meter

Spätzle | Rahmsoße 3
Pasta | Butter oder Tomatensauce 5

cakes

di. – so. 11–17.30 uhr

Unsere Museums-Schnitte
Zitronenbiskuit | Topfenmousse | Baiser
6.90

Käsekuchen
Zwetschgenröster
6.90

sweets

di.– sa.12–21.30 uhr
so. 12-17.30 uhr

Cremig gerührtes Zimteis
Zwetschgenröster | 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 Spritz [4] **-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

2025 Lugana D.O.C.
Weingut Colli, Lombardei, Italien
0.1l 6.50 0.2l 12

2025 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

2025 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

2025 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, Rüdesheim
0.1l 8.50 0.2l 16

rue 1
by gollner’s

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