

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 Zitronenbiskuit Topfenmousse Baiser 6.90	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	Käsekuchen Beerenröster 6.90	offene weine
Perles Mont St. Michel Austern Himbeer - Schalotten-Vinaigrette Zitrone 3 Stk. 18 6 Stk. 34	vegan & vegetarian	sweets	2025 Lugana D.O.C. Weingut Colli, Lombardei, Italien 0.1l 6.50 0.2l 12
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	di.– sa.12–21.30 uhr so. 12-17.30 uhr	2024 Gollner ´s Sauvignon Blanc Weingut Hannes Sabathi Steiermark 0.1l 7 0.2l 13.50
Marinierte Avocado Staudensellerie Grapefruit Granatapfel Olivenöl Ingwer Meersalz 18	Buntes Curry-Gemüse Kokosschaum (vegan) Vorspeise 18 Hauptgang (mit Basmatireis) 26	Cremig gerührtes Vanillerahmeis Beerenröster Crumble 13	2024 Gollner’s Rheingau Riesling Weingut Künstler, Rheingau 0.1l 7 0.2l 13.50
Sashimi vom Wildlachs Sojasauce Wasabi Ingwer Rettich 26	fish	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
Sardinillas Real Conservera – aus der Dose Leicht pikant traditionell handverlesen in Olivenöl Roggenbrot Zitrone 24	Konfiertes Filet vom Saibling Ratatouille-Gemüse Basilikumöl Weißer Tomatenschaum 38	Dreierlei Sorbet 14	2024 Rheingau Riesling Feinherb Weingut Wegeler, Rheingau 0.1l 7 0.2l 13.50
Mediterraner Octopussalat Paprika Fenchel Kirschtomaten Grüne Bohnen Staudensellerie Rote Zwiebeln Oliven Olivenöl 24	Gegrilltes Wildlachsfilet Bunte Salatmischung Hausdressing Avocado Tomate Amalfi Zitronen-Sauce 29	Nockerl Sorbet Kugel Eis pro Nocke Kugel 5	2025 Rosé de Provence Domaine les Mesclanes, Frankreich 0.1l 8 0.2l 15
Tempura Garnelen Asiatischer Gemüse-Salat Teriyaki-Sesam-Sauce 24	meat	Cheese of the day Chutney 15	2023 Gollner’s Grand Cuvée Rot Gutsabfüllung Weingut Salomon, Österreich 0.1l 8 0.2l 15
Angemachtes Rindertatar vom US Nebraska Beef Ei Zwiebeln Kapern Sardellen eingelegter Rettich grober Dijonsenf Bauernbrot 26	Gebratene Maispouardenbrust Supremé Pfifferlinge in leichtem Rahm Kräuter 28	aperitif	2018 Drachenstein Pinot Noir Spätlese Trocken Weingut Schön, Rüdesheim 0.1l 8.50 0.2l 16
soup	Tagliata vom US Nebraska Beef “Asia Style” Asia-Gemüse Sojasauce Zitronengras Ingwer Chili 38	Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé Sekt 0.1l 9	
Soup of the Day Saisonal wechselnd Klein 10 Groß 16	Scaloppina vom Kalb Hausgemachte Tagliarini Gemüse Salbei Weißwein Sauce 32	Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut 0.1l 19	
	side dishes	Aperol Spritz ⁴ -Sekt Aperol Orange Quellwasser 13	
	Saisonales Gemüse 8 Basmati Reis 6 Rosmarinkartoffeln 6 Hausgemachte Spätzle 6 Ceasar Salad 9 Parmesan Brotchip Salad on the side 9	alkoholfrei	
	für kids unter 1 meter	Prisecco fruchtig alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger 0.1l 9	
	Spätzle Rahmsoße 3 Pasta Butter oder Tomatensauce 5	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	