



GASTHAUS
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“
FAMILIE TSCHIDA

auf Wunsch zum Starten

*Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Goldenitsch
Butter / etwas aus unserer Räucherammer
Eingelegtes / Aufstrich oder Olivenöl
eine kleine Überraschung
pro Person 4.90*

essen / trinken / genießen / wiederkommen

Die Entscheidung fällt schwer?

*Unser Team nimmt es Ihnen ab und serviert Ihnen eine
Genussreise quer durch unser Küche - durch
unseren Weinkeller!*

*Die einzige Entscheidung, die Sie treffen müssen,
ist die Anzahl der Gänge!*

CHEF`S CHOISE MENÜ

<i>4 Gänge 68.-</i>	<i>/</i>	<i>4 Gläser 29.-</i>
<i>5 Gänge 78.-</i>	<i>/</i>	<i>5 Gläser 35.-</i>
<i>6 Gänge 88.-</i>	<i>/</i>	<i>6 Gläser 41.-</i>



~~~~~ VORSPEISEN ~~~~~

BEEF TARTAR C,M,A, Trüffelmayonnaise / Wachtelei / Bergkäse	Vorspeise 17.80 Hauptspeise 21.80
SPARGEL-PANNA-COTTA A,G,H,L Ruccola / Himbeere / Granola	14.90
CEVICHE vom ZANDERBACKERL A,D,L, Gurke / Radischen / Avocado / Pumpernickel	15.70

~~~~~ ZWISCHENGERICHT / SUPPEN ~~~~~

SPARGELCREMESUPPE A,C,G,L, Grießknödel	7.20
SÜDBURGENLAND TAUBE A,F,M,L,O Belugalinsen / Karfiol / Kumquatsauce	17.50
TAGLIATTELE A,C,G,L Sommertrüffel / Babyspinat	18.80

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

LACHSFORELLENFILET A,C,D,G,L Ricotta- Zitronenravioli / Spargel / Kaviar / Kerbel	29.80
ROSA GEBRATENE MAIBOCKKEULE A,O,G,L Polenta / Kohlrabi / Holunderbeeren	30.60
RÜCKEN vom MILCHKALB mit Kräuterkruste A,G,L,O, Fregola Sarda / Spargel / Erbse / Kräutersaitling	34.80
SZEGEDINER vom LANDSCHWEIN A,C,L,O,G Grammelknödel / Rahm / Schweinspopkorn	18.20
WEIßER und GRÜNER SPARGEL mit Petersilkartoffel C,G,L,O - luftgetrockneter Graurindschinken, Sc. Hollandaise 23.40 - Ofenparadeiser, Stundenei, Butterbrösel, Sc. Hollandaise 23.40	



~~~~~ DESSERT ~~~~~

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>SCHOKOLADENVIELFALT</b> A,C,G<br>Heidelbeere / Hanf                                          | 11.20 |
| <b>TAHITI-VANILLE-TOPFEN</b> A,G,<br>Kiwi / Macadamí / Zitronenmelisse                          | 10.80 |
| <b>GRIEßSCHMARRN</b> A,C,G,<br>Rhabarber / Erdbeeren / Spargeleis                               | 10.80 |
| 2 Stück <b>PALATSCHINKEN</b> / Marillenmarmelade G,A,C                                          | 5.90  |
| <b>SOMLOER NOCKERL</b> G,A,C,H,O<br>Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce                  | 7.20  |
| <b>3erlei SORBETS</b> A,C<br>Knusperhippe / Früchte / Baiser                                    | 6.60  |
| gerührter <b>WIENER EISKAFFEE</b> A,C,G,H,O<br>Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers | 8.-   |
| <b>HEIßE LIEBE</b> A,C,G,O<br>Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers                         | 6.90  |

~~~~~ KÄSE ~~~~~

| | |
|---|-------|
| SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu G,O,H
Käse vom Pöhl am Naschmarkt | 14.60 |
|---|-------|

~~~~~ unsere WEINEMPFEHLUNG zum Dessert ~~~~~

|                                    |                     |      |
|------------------------------------|---------------------|------|
| 2018 Auslese Chardonnay            | Adrian / Apetlon    | 4.60 |
| 2018 Beerenauslese Mosaik          | Egermann / Illmitz  | 4.80 |
| Taylor's Historical Collection III | Taylor's / Portugal | 5.90 |

~~~~~ unsere Heißgetränke ~~~~~

| | | | |
|----------------------------|------|----------------------------|------|
| großer Brauner G, o. Mokka | 3.90 | kleiner Brauner G o. Mokka | 2.90 |
| Melange G, o. Verlängerter | 3.60 | Cappuccino G | 3.90 |
| Latte Macchiato G, | 4.10 | heiße Schokolade G | 3.80 |
| Tee mit Zitrone | 3.60 | Tee mit Rum | 5.80 |