

Unsere saisonalen



Empfehlungen

Thunfisch Sashimi | Avocado Creme | Mango Chutney

*Roter Muskateller 2021 | Fuhrgassl-Huber, Wien

D,F,M,N

18,-

5,30

31,-

Belly Bowl | Knuspriger Schweinebauch | Rollgerste | Spinat |
Miso Sauce

*Roter Veltliner 2021 | Franz Sauerstingl, Wagram

A,C,F,H,L,O

16,-

4,50

26,-

Buddha Bowl (vegan) | geräucherter Tofu | Cous Cous |
Bulgur | Tutteinsieme | Chiasamen | Avocado | Mango

*Fancy Rosé 2021 | Michael Auer, Carnuntum

F,H,M,O

17,-

5,-

29,-

Ravioli Pesto Rosso handgemacht | gebeiztes Eigelb |
Frischkäse | Obers

*Chardonnay Selection 2020 | Salzl, Seewinkelhof Burgenland

A,C,G,L

18,-

4,80

28,-

Fregola Sarda della Casa | Chorizo | Fenchel | Orange

*Sauvignon Blanc 2021 BIO | Walter Glatzer, Carnuntum

A,G,L,O

19,-

4,80

28,-

Black&White Tuna | Kimchi | Pak Choi | Zitronengras

*Riesling Rockabilly 2021 | Weingut Pollak, Weinviertel

D,F,G,L,N,O

29,-

4,80

28,-

*Auf Empfehlung unseres Chef-Sommeliers!