VEGETARISCHES MENÜ

RÜBEN – PHYSALIS – PUMPERNICKEL – SCHAFSKÄSE 16,-
Sauvignon Blanc 2025 – Pfeifer | Vulkanland Steiermark 6,50

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE – CROUTONS 8,50
Roter Veltliner Wagram Terrassen 2025 – Fritz | Wagram 5,80

KAROTTENVIELFALT – WALNÜSSE – STRUDELTEIG 18,-
Grüner Veltliner Langenlois 2025 – Weszeli | Kamptal 6,70

HOKKAIDO KÜRBIS – SCHWARZER HOLLUNDER – RADICCHIO 23,-
Gewürztraminer Nussbaumer 2022 – Kellerei Tramin | Südtirol 11,-

LEBKUCHENPARFAIT – BROMBEEREN – MOHN 16,-
Kabi please 2025 – Glatzer | Carnuntum 6,50

Menüpreis 77,-
Weinbegleitung 36,50

GENIESSERMENÜ

LACHSFORELLE – GURKE – STANGENSELLERIE – INGWER – BUCHWEIZEN 18,50
Riesling Mölsheim 2020 – Battenfeld Spanier | Rheinhessen 11,50

KÜRBISSCHAUMSUPPE – ROSMARIN – SCHWARZE NÜSSE 9,50
Grüner Veltliner Langenlois 2025 – Weszeli | Kamptal 6,30

RÄUCHERWELS – PASTINAKE – ZITRONENGRAS – SALATHERZ 24,–
Chardonnay Tagelsteiner 2023 – Alphart | Thermenregion 9,-

LAMM – HASELNUSS – KAROTTEN 38,-
Rosenberg 2021 (ZW, M, BF) – Markowitsch | Carnuntum 13,30

ZWETSCHKEN – ROTWEIN – MASCARPONE – WALNÜSSE 17,-
Roter Veltliner Beerenauslese 2017 – Mantlerhof | Kremstal 6,-

Menüpreis 102,-

Weinbegleitung 46,10

GEDECK

SERVIEREN WIR AUF WUNSCH

NUR TISCHWEISE MÖGLICH

PRO PERSON € 5,-

VORSPEISEN

SULZ VOM MARTINIGANSL – BLATTSALAT – RADIESCHEN – WACHOLDER 17,-

HÜHNERLEBERMUS – BUTTERNUSSKÜRBIS – BROMBEEREN – BRIOCHE 20,-

SUPPEN

FRITTATENSUPPE 6,-

RINDSUPPE – GEBACKENER LEBERKNÖDEL – WURZELGEMÜSE 9,-

EINMACHSUPPE VOM MARTINIGANSL 9,-

HAUPTGERICHTE

MARTINIGANSL 37,-
ROTKRAUT – VELTLINERKRAUT – ERDÄPFELKNÖDEL
Nur auf Vorbestellung

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN – PETERSILERDÄPFEL 17,50

BROMBERGER HENDLBRUST – ROTE RÜBEN – GOLDHIRSE – ZITRUS 27,-

BEIREID – KOHLSPROSSEN – IGELSTACHELBART – SALBEI 35,-

REHGULASCH – SERVIETTENKNÖDEL – NEUSTÄDTER PILZE 28,-

SAIBLING „GUT DORNAU" – TOPINAMBUR – BIRNE – SCHALOTTEN 33,-

GEBACKENER KARPFEN „FISCHFARM SIGLESS" – CREMIGE LAUCHERDÄPFEL 26,-

HAUSSALAT 7,- BLATTSALAT 6,-

DESSERTS

EIS und SORBET pro Kugel 3,-

KASTANIENREIS – SCHLAGOBERS 8,50

TOPFEN JOGHURTNOCKERL – HIMBEERMARK 9,50

NOUGATKNÖDEL – BUTTERNUSSBRÖSEL 12,50

ZWETSCHKEN – ROTWEIN – MASCARPONE – WALNÜSSE 17,-

LEBKUCHENPARFAIT – BROMBEEREN – MOHN 16,-

AFFOGATO 6,50
Frischer Bio Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

IRISH COFFEE 15,00
Jameson – Espresso Doppio – Brauner Zucker – Obers

ESPRESSO MARTINI 14,-
Espresso – Absolut Vodka - Kahlua

AFFINIERTER KÄSE 17,-
NÜSSE – CHUTNEY – GEBÄCK

HAUBENKÜCHE 2 GO – GENUSS FÜR ZU HAUSE

Suppen aus unserer Speisekarte

Stefan's Jus - zu kurz gebratenem

Hausdressing

Martin's **Knuspermüsli**

EINFACH BEIM SERVICEMITARBEITER NACHFRAGEN