



VORSPEISEN

Vogerlsalat mit Speck & Ei	10,80
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	12,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	14,80
Beef Tartare mit Dottercreme, Senf-Zwiebelbutter und Toast	18,80
Gelbmanns klassischer Heringssalat	15,80
Bio Miesmuscheln in Weißweinsud mit Paradeiser und Toast	15,80
Mosaik vom Skrei mit Olivenlimonade, Gurken und Gin	16,80
Altwiener Fischbeuschelsuppe mit Croutons	7,80
Schwammerlcremesuppe mit Miso	6,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80
Roter Veltiner 2023 Ecker-Eckhof, Wagram	1/8 6,80
Cuvee "Quattro" 2022 Weingut Gager, Deutschkreuz	1/8 7,80



HAUPTGERICHTE

Szegediner Krautfleisch vom Oktopus mit Oliven, Zironenrahm und Salzerdäpfeln	26,80
Flusskrebs-Grammerlknödeln auf Paprikakraut	24,80
Gebratenes Lachsfilet mit Rote Rüben Gnocchi, Krensaucce und Erbsen	28,80
BBQ Rinderrippen mit Mais, Roten Zwiebeln und Koriander	26,80
Geschmorte Melanzani mit Erdnüssen, Kokossauce und Butterreis	20,80

WEINEMPFEHLUNG

Cuvee „de Moines“ 2022 , Weingut Pöckl, Mönchhof ^{1/8}	6,80
------------------------------------------------------------------------	------

AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Hausgemachte Cremeschnitte mit Rumweichseln	9,80
Gebackene Topfen-Nuss Krapfen mit Zwetschkenröster	12,80
Apfelstrudel vom Blech mit Schlag	8,80
Marillenmarmeladepalatschinken	8,80
Preiselbeerpalatschinken	8,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	8,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	9,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,80
Gelbmanns <u>Salzburger Nockerln</u> für 2-4	18,80
Beerenauslese vom Steindorfer , Apretlon, Seewinkel	1/16 6,80