

BROTZEIT DELUXE

Für eine oder mehrere Personen

Orient Express – 5.80€

Brotssortiment, Eiaufstrich, roter Zwiebel Aufstrich, Karotten Hummus (A,C,H,M,N,P)

Wiener Brettl – 11€

Lauwarmer Tomatensalat, roter Zwiebel
Weißes Spargel Cordon bleu, Kräuterrahm
Brennessel – Topfenaufstrich
Reisfleisch vom Schwein, Sauerrahm
Geselchter Schopf, Kren
Vollkornbrot
(A,C,G,L,M,O,P)

Plateau Parisien – 13€

Französischer Aufschnitt
Rosa Kalbsrücken, Rotes Paprika Püree
Spargel – Frischkäse Mille feuille
Munster, Comte, Cider-Gelee
Cornichons, Kirschkpfefferoni, Perlzwiebel
Baguette
(A,C,G,L,M,O,P)

Tahta Üzerinde Meze – 11€

Falafel, Lamm Kibbeh, Karotten Dip
Geschmorte Zwiebeln, Tamarinde
Gurkensalat, Walnüsse
Gebackener Ziegenkäse, Sesam, Koriander Joghurt
Weißer Bohnen Hummus, Granatapfelkerne
Gegrilltes Fladenbrot
(A,C,G,H,N,P)

VORSPEISEN

Rinderkraftsuppe, Hühnerleberknödel, Grießnockerl,
Wurzelgemüse – 7€ (A,C,G,L,M,P)

Französische Zwiebelsuppe im Brotlaib, Gruyéré – 7,50€ (A,G,P)

Kalbstartar, Wachtelei, Safran Aioli, Frühlingskräuter,
Baguette – 12€ (A,C,P)

Falafel, Rote Rüben-Humus, Tabouleh,
Zitrusmarinade – 9€ (A,H,N,O)

Karottensalat, buntes Rüben-Carpaccio,
karamellierte Mandeln, Zitrusdressing – 10€ (H)

Gänseleber „Crème brûlée“, Portwein-Feigen Eis,
Brioche – 13€ (A,C,G,O,P)

Spargel – Orangensalat, Cointreau Vinaigrette, Feta,
Knoblauchbaguette – 11€ (A,G,O,P)

Caesar Salat, pochiertes Ei, knuspriger Schinkenspeck,
Parmesan, Rosmarin & Thymian Croutons – 12€

Mit gebratener Hühnerbrust – 16€
Mit Riesengarnelen – 18€ (A,C,D,G,M,O)

HAUPTSPEISEN

Wunderkammer Burger vom Rind oder Huhn – 17€
Karamellierte Zwiebel, Senf Mayonnaise, Speck, Tomato,
Cheddar, Brioche
Hausgemachte Kartoffelspalten (A,C,G,M,N,O)

Gebackenes Kalbswienerschnitzel – 23€
mit einer Beilage Ihrer Wahl (A,C,G)

Gebratene Regenbogenforelle, Erbsen – Minzpuée, Fisolen,
Cipoliini Zwiebeln, Heurige Kartoffeln – 19€ (D,G)

Gebratene Landhendlbrust, Spargel, Mangold,
Dauphinoise Kartoffeln, Tyhmianjus – 18€ (C,G,L,M,O)

Rib Eye Steak, Frühlingskräuterbutter – 28€
Hausgemachte Kartoffelspalten, gegrillte Cherrytomaten,
Rucola (A,G,M,O)

Gefüllte Melanzani, Provenzalisches Gemüse, Ziegenkäse,
geschmolzene Cherrytomaten (v) – 14€ (G)

Gebratene Kartoffelnocken, Frühlingsgemüse,
Limetten Crème Fraiche (v) – 15€ (A,C,G)

Gegrillter Oktopus, Süßkartoffelpüree,
geröstete Babypaprika, Zitronen-Koriander Vinaigrette,
Fladenbrot – 21€ (A,G,O,P,R)

BEILAGEN 4,00 €

Erdäpfelsalat, Kürbiskernöl (H,M,O)

„Pirençli Ispanak“, Reis und Blattspinat (G)

Würziger Tomatensalat (O)

Bunte Petersilienkartoffel (G)

Eisbergsalat, Wiener Dressing (O)

Hausgemachte Kartoffelspalten (A)

DESSERTS

Schokolade – rote Rüben Kuchen,
Vanilleeis, Pistazien – 7€
(A,C,G,H,P)

Kaiserschmarrn, Rosinen,
Zwetschgenröster-Espuma – 6€
(A,C,G,O,P)

Weißes Kaffeemousse, Madeleines,
eingelegte Kumquats – 6€
(A,C,G,P)

Gebackener Topfenstrudel,
Vanillesauce – 6€
(A,C,G,O,P)

A – für glutenhaltiges Getreide
B – für Krebstiere und Erzeugnisse
C – für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D – für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E – für Erdnüsse und Erzeugnisse
F – für Soja (-bohnen) und Erzeugnisse
G – für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H – für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L – für Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M – für Senf- und Senferzeugnisse
N – für Sesam-Samen und Sesamerzeugnisse
O – für Schwefeldioxid und Erzeugnisse
P – für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R – für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

PLATTERS

Portioned for one but available for any number

Orient Express - 5.80€

Assorted breads, egg mayonnaise, red onion spread, carrot hummus (A,C,H,M,N,P)

Wiener Brettl - 11€

Warm tomato salad, red onions
White asparagus cordon bleu, herb dip
Stinging nettle cream cheese
Austrian pork stew and rice, sour cream
Salted & smoked pork loin, horseradish
Whole grain bread
(A,C,G,L,M,O,P)

Plateau Parisien -13€

Selection of charcuterie
Roasted veal striploin, red pepper puree
Asparagus-cream cheese Mille feuille
Munster & Comte cheese, cider jelly
Cornichons, pickled chili pepper & onions
Baguette
(A,C,G,L,M,O,P)

Tahta Üzerinde Meze - 11€

Falafel, Lamb Kibbeh, carrot dip
Braised baby onions, tamarind
Cucumber salad, walnuts
Breaded goat cheese, sesame seeds.
coriander yoghurt, white bean hummus,
pomegranate, grilled Turkish bread
(A,C,G,H,N,P)

STARTERS

Beef consommé, chicken liver & semolina dumpling,
root vegetables - 7€ (A,C,G,L,M,P)

French onion soup served in a bread bowl, Gruyère - 7,50€ (A,G,P)

Veal tartar, quail egg, saffron aioli, creamy herb butter,
baguette - 12€ (A,C,P)

Falafel, beet root - hummus, Tabouleh,
citrus marinade - 9€ (A,H,N,O)

Carrot salad, multi coloured turnip-carpaccio,
caramelised almonds, citrus vinaigrette - 10€ (H)

Goose liver "Crème brûlée", port wine, fig ice cream,
brioche - 13€ (A,C,G,O,P)

Asparagus & orange salad, Cointreau vinaigrette,
toasted garlic baguette - 11€ (A,G,O,P)

Caesar Salat, poached egg, crispy bacon, parmesan,
rosemary & thyme croutons - 12€

Add roasted chicken breast - 16€
Or grilled king prawns - 18€ (A,C,D,G,M,O)

MAINS

Wunderkammer Burger of beef or chicken breast - 17€
Caramelised onions, mustard mayonnaise, bacon, tomato,
mature cheddar cheese, brioche bun
Homemade potato wedges (A,C,G,M,N,O)

Wiener Schnitzel veal - 23€
one choice of side (A,C,G)

Pan fried rainbow trout, peas-mint puree, green beans,
cipollini onions, new potatoes - 19€ (D,G)

Grilled chicken breast, asparagus, mangold,
dauphinoise potatoes, thyme jus - 18€ (C,G,L,M,O)

Rib Eye Steak, spring herb butter - 28€
Homemade potato wedges, grilled cherry tomato,
rocket (A,G,M,O)

Stuffed aubergine, Provençale vegetables, goat cheese,
melted cherry tomatoes (v) - 14€ (G)

Pan fried potato gnocchi, spring vegetables,
lime crème fraîche (v) - 15€ (A,C,G)

Grilled octopus, sweet potato puree, roasted baby bell pepper,
lemon coriander vinaigrette,
Homemade Turkish bread - 21€ (A,G,O,P,R)

SIDES 4,00 €

Viennese potato salad, pumpkin seed oil (H,M,O)

"Pirençli Ispanak", rice and spinach (G)

Spicy tomato salad (O)

Multi coloured parsley potatoes (G)

Iceberg lettuce, Viennese dressing (O)

Homemade potato wedges (A)

DESSERTS

Chocolate and beet root brownie,
vanilla ice cream, pistachios - 7€
(A,C,G,H,P)

„Kaiserschmarrn“ caramelized sliced pancake,
raisins, roasted plum espuma - 6€
(A,C,G,O,P)

White coffee mousse, madeleines,
marinated kumquats - 6€
(A,C,G,P)

Baked „Topfenstrudel“ (curd cheese),
vanilla sauce - 6€
(A,C,G,O,P)

A - gluten products	H - edible nut products
B - seafood products	L - celery products
C - egg products	M - mustard products
D - fish (except fish gelatine)	N - sesame products
E - peanut products	O - sulphur dioxide
F - soybean products	P - lupines
G - dairy (including lactose)	R - molluscs (snails, mussels, squid)