

WOCHENEMPFEHLUNGEN JUNI 2022

20.06.22 BIS 25.06.22

Altwiener Matrosenfleisch (Ragout aus Rind & Schweinefleisch, Wurzelgemüse, Essiggurkerln), Brett-Nockerln **€19,50**

25.06.22 BIS 30.06.22

250g Beiried, Gemüse, Trüffelpommes & Sauce Bernaise **€ 39,50**

WOCHENEMPFEHLUNGEN JULI 2022

01.07.22 BIS 06.07.22

Paprikahendl, Spätzle **€ 18,50**

ROMAN ARTNER KOCHT IM PALAIS FREILUFT - AUERSPERG

Pop up: 05.07 & 12.07.2022

Menüs siehe Letzte Seite

Wichtige Information zu Allergenen
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Allergeninformation
gemäß
Codex-Empfehlung

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch
E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

Für das Gedeck erlauben wir uns 4,00 Euro zu verrechnen.

VORSPEISEN

Liebe Gäste wir schließen unseren
Gastgarten **um 22:00 Uhr**

Marinierter Brokkoli

Feta, Limette, Sesam & Mandeln (L,M,N,G,F,N)
16,00

Oktopus

Weißer Spargel, Avocado, Junglauch & Chipotle
(D,G,L,M,R)
18,00

Beef Tartar

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bäckertoast
(A,C,D,G,L,M,R)
18,00 / 21,00

SUPPEN

Rindsuppe

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)
7,50

Erbsensuppe

Aal & Minzöl
(A,C,G)
8,90

INNEREIEN

Kalbskopf

mariniert & gebacken

Kerbel, Stangensellerie & Rhabarber (A,G,L,M)
19,50

Rieslingbeuschel

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)
16,50 / 20,50

Kalbsleber

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)
21,50 / 25,50

Kalbsbries

Morcheln, Artischocke, Erbsen & Perlzwiebeln
(A,C,G,L,M,R)
21,50 / 27,50

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

Schnittlauch (A,C,G,L,O)

12,00 / 14,00

Hausgemachte Teigtaschen

Grüner Spargel, junge Erbsen, Kirsche & Belper

Knolle (A,C,F,G,L,M)

18,00 / 22,00

Seeteufel

Safran-Muschel-Fond & Fenchel (D,G,L,M,N,R)

26,50 / 30,50

Rosa gebratenes Reh

Kohlrabi, Mispeln, Sellerie-Most-Creme &

Brennnessel-Spinat-Fond (G,L,M,N)

30,00

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln & Gurkenrahm-Erdäpfel-

Salat (A,C,G)

19,00 / 27,00

DESSERTS

Sorbets

3 Kugeln nach Tagesangebot (A,C,G,L)

8,00

Der gerührte Eiskaffe

Mocca-Eis & Sesam-Hippe (L,G,N)

11,00

Schokolade-Mascarpone

Mieze-Schindler-Erdbeeren & Melonen-Sorbet

(A,C,G)

12,00

Rhabarber-Tascherl

Pistazie & Butterbrösel (A,C,G,H)

12,00

Käserei Jumi / Schweiz

Schlossberger alt, Creme Chevre, Schneeflöckli,

Abe rot & Blau's hirni (G,H)

17,00