

SPEZIALITÄTEN

Allergeninformation

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke laut EU-Verordnung Nr.1169/2011 (LebensmittelInformationsverordnung – LMIV) und der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014, allergene Stoffe beinhalten.

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

MENÜS

* Preis für Suppe als Vor- oder Hauptspeise.

Abweichend vom Menüvorschlag können die Einzelspeisen Separat bestellt werden, Preise jeweils nebenstehend.

MENÜ VEGI LIGHT € 27,5

Suppe:

Purpur Cassava – Kokos Suppe mit See Algen N € 5,9/€ 11,90*

Vorspeise:

Knusprige Nem – Rollen mit Dreierlei Tofu FC € 5,9

Hauptspeise:

Steinpilz, Grünkohlherzen, Panda – Bambus mit Reismudeln € 17,4

Nachspeise:

Gebackenes Eis in Sesam - Mantel AN € 6,5

MENÜ VEGI € 35

Suppe:

Curry - Reismudelsuppe mit Purpur - Cassava und Bittermelone € 5,9/€11,90*

Vorspeise:

Frische Glücksrollen mit Pinienkerne & Dreierlei Tofu CFHD € 6,8

Steinpilz in knusprigem Süßkartoffelnetz D € 5,9

Salat:

Seealgensalat mit Lotuswurzel & Lotusstiel N € 6,5

Hauptspeise:

Knusprige Seidentofu Steak mit Ingwer & Zitronengras F € 17,5

Nachspeise:

Gebackenes Eis in Sesam - Mantel AN € 5,5

MENÜ LIGHT € 29,90

Suppe:

Curry - Reisnudelsuppe mit Riesengarnelen DB € 6,9/€12,90*

Vorspeise:

Frische Glücksrollen mit Dreierlei Tofu & Pinienkerne CFHD € 5,6

Hauptspeise:

Gegrilltes Perlhuhn & Mangalitza – Schwein auf Reisnudeln € 20,5

Nachspeise:

Kokospudding mit Palmherzen € 5,5

MENÜ CHILL OUT €39,90

Suppe:

Reisnudelsuppe mit Rindslungenbraten € 6,9/€12,90*

Vorspeise:

In Bananenblatt gedämpfter Reiskuchen mit Garnelen & Kaviar DB € 6,8

Mit Mangalitza – Schwein gefüllter Klebereis € 6,5

Salat:

Erfrischender Salat mit Perlhuhn & Limettenblatt DN € 6,5

Hauptspeise:

Chill out Ente : Barbarie – Entenfilet mit Chili und Tamarinde € 21,9

Nachspeise:

Gebackenes Eis in Sesam - Mantel AN € 5,5

MENÜ GOURMET € 49,90

Suppe:

Pikant – Saure Suppe mit Oktopus, Seeteufel Filet & Riesengarnelen DB € 6,9/€12,90*

Vorspeise:

Frische Glücksrollen mit rosa gegrilltem Barbarie – Entenfilet CH € 5,9

Wachtel in knusprigem Süßkartoffelnetz D € 6,5

Salat:

Papaya – Hummer Salat mit Chili, Limetten & Koriander BH € 8,9

Hauptspeise:

Knuspriges Perlhuhn in Sesam – Mantel N € 20,5

Rindslungenbraten auf Zitronengrassstangen & Erdnuss – Sauce E € 22,9

Gegrilltes Seeteufel Filet mit Ingwer, Limetten und Fischsauce F € 21,9

Nachspeise:

Schoko - Kokos - Bällchen & Frische Drachenfrucht A € 5,5

* Preis für Suppe als Vor- oder Hauptspeise.

Allergeninformation

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke laut EU-Verordnung Nr.1169/2011 (LebensmittelInformationsverordnung – LMIV) und der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014, allergene Stoffe beinhalten.

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Ei

D: Fisch

E: Erdnuss

F: Soja

G: Milch / Laktose

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesam

O: Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere

Abweichend vom Menüvorschlag können die Einzelspeisen Separat bestellt werden, Preise jeweils nebenstehend.

WEINE

glasweise weiss

SALOMON / 1/8 l

Grüner Veltliner Hochterrassen 2015

Salomon Undhof, Stein a.d. Donau / Kremstal Schöner Duft nach Äpfeln und Birnen; leichtfüßig, grazil, unkompliziert € 4,50

MAYER PFARRPLATZ / 1/8 l

Asia Cuvée 2015

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt - Nußdorf / Wien Exotische Früchte, Honig mit einem Hauch Mango; Fruchtverspielt - ideal zu feurigen Gerichten € 4,80

JOHANNESHOF / 1/8 l

Chardonnay Reserve Loeres 2013/14 BIO

Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion Biskuit, feine Röstaromen, Lindenblüten; cremiger Fruchtschmelz, kraftvoll, langer Nachhall, großartig € 5,90

POLZ / 1/8 l

Sauvignon blanc Steirische Klassik 2015

Weingut Polz, Spielfeld / Südsteiermark Hollerblüten, Stachelbeeren und Brennessel in der Nase; straff, mineralisch, steirische Charakteristik € 5,90

glasweise rot

PASLER / 1/8 l

Zweigelt 2013

Weingut Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee Intensive nach Kirschen, fruchtverspielt; saftiger Schmeichler, Aromatik findet sich am Gaumen wieder € 4,50

JOHANNESHOF / 1/8 l

Pinot Noir 2013 BIO

Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion Angenehmes, feines Himbeerbukett; samtig, mild, weiche, softe Tanninstruktur € 4,80

ALTENBURGER / 1/8 l

Joiser Reben rot 2013

Weingut Markus Altenburger, Jois / Neusiedlersee Dunkle Beerenfrucht, zart nach Schokolade; eleganter Gaumen, süße Kirschen, sehr gut eingebundene, kräftige Tannine € 5,90

flaschenweise weiss

MAYER PFARRPLATZ

Asia Cuvée 2015

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt – Nußdorf / Wien Exotische Früchte, Honig mit einem Hauch Mango; Fruchtverspielt - ideal zu feurigen Gerichten € 28

ZILLINGER

Gelber Muskateller 2015 BIO

Bioweingut Zillinger, Velm Götzendorf / Weinviertel Gelbfruchtig, brillante Nase, verspielt; verführerische Textur, balancierte, lebhafte Jugendlichkeit € 28

ROTES HAUS

Wiener Gemischter Satz Classic DAC 2015

Weingut Rotes Haus Am Nussberg, Hans Schmid, Wien Gelbfruchtig, brillante Nase, verspielt; verführerische Textur, balancierte und mittlere Länge € 28

BIEGLER

Zierfandler 2014/15

Weingut Biegler, Gumpoldskirchen / Thermenregion Feine Zitrusaromen mit Anklängen von Stachelbeeren; feines Frucht-Säure-Spiel, tolle Harmonie € 27

CHRIST

Weissburgunder Vollmondwein 2015

Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien Weiße Blüten, verspielter Duft; cremig weiche Struktur, reif und voll, sehr elegant € 28

SALOMON

Grüner Veltliner Hochterrassen 2015

Salomon Undhof, Stein a.d. Donau / Kremstal Schöner Duft nach Äpfeln und Birnen; leichtfüßig, grazil, unkompliziert € 27

TOPF

Kamptal DAC Grüner Veltliner Wechselberg 2015

Weingut Johann Topf, Straß / Kamptal Aromen nach Ringlotten und Ananas; am Gaumen elegant und dicht, mineralisch, druckvoll mit gut

eingebundener Säure € 30

POLZ

Sauvignon blanc Steirische Klassik 2015

Weingut Polz, Spielfeld / Südsteiermark Hollerblüten, Stachelbeeren und Brennnessel in der Nase; straff, mineralisch, steirische Charakteristik € 33

FRITZ

Roter Traminer Grand Reserve Trausatz 2013

Weingut Familie Fritz, Zausenberg / Wagram Vermählung von Rosen- u. Edelholzwürze; kräftig, würzig, opulent, für Genießer € 38

JOHANNESHOF

Chardonnay Reserve Lores 2013/14 BIO

Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion Biskuit, feine Röstaromen, Lindenblüten; cremiger Fruchtschmelz, kraftvoll, langer Nachhall, großartig € 35

JAMEK / Fl 0,375 l

Grüner Veltliner Federspiel Achleiten 2015

Weingut Jamek, Joching / Wachau Feine Würze, zart rauchig; erfrischend, leicht fruchtig, universeller Alleskönner € 18

WIENINGER / Fl 0,375 l

Chardonnay Select 2014

Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien Intensiver Duft nach Früchten und Vanille; delikater Fruchtschmelz, Kraft & Länge € 17

flaschenweise rot österreich

PASLER

Zweigelt 2013

Weingut Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee Intensive nach Kirschen, fruchtverspielt; saftiger Schmeichler, Aromatik findet sich am Gaumen wieder € 27

ARTNER

Zweigelt Rubin Carnuntum 2013/14

Weingut Artner, Höflein / Carnuntum intensive Weichselaromatik, Zwetschken; weich und füllig am Gaumen mit kräftigem Abgang € 28

JOHANNESHOF

Pinot Noir 2013 BIO

Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion Angenehmes, feines Himbeerbukett; samtig, mild, weiche, weiche, weiche Tanninstruktur € 28

KERSCHBAUM

Blaifränkisch Hochäcker

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon / Mittelburgenland Brombeeren, allerfeinsten Malznoten; feine, würzige Aromen, eleganter Lagencharakter € 30

WENINGER

Blaifränkisch Dürrau Reserve 2007

Weingut Franz Weninger, Horitschon / Mittelburgenland Brombeeren, Gewürznoten mit feinen Röstaromen; präsenze, toll eingebundene Tannine mit langem Finish, Charakterwein € 95
STUBITS

Cabernet Sauvignon Reserve 2013

Weingut Stubits, Harmisch / Südburgenland Cassis, ein Hauch Schokolade, charmante Süsse; herzhaft Cassisnoten, sehr feine Struktur und Balance, elegant € 33

ALTENBURGER

Joiser Reben rot 2013

Weingut Markus Altenburger, Jois / Neusiedlersee Dunkle Beerenfrucht, zart nach Schokolade; eleganter Gaumen, süße Kirschen, sehr gut eingebundene, kräftige Tannine € 35

HEINRICH

Pannobile Rot 2013 (Bf,Zw)

Weingut Gernot Heinrich, Gols / Neusiedlersee fruchtig nach dunklen Beeren, Vanille- und Gewürznoten; kräftiges Tannin und zarte Nuancen von Holz, mächtig und dichter Abgang € 49

BATONNAGE 2012 (Cs,Bf,Me)

Club Batonnage, Neusiedlersee

Explosive Nase nach Tabak, schwarzen Beeren, Kaffee; unfassbare Rohkraft geballt mit dichtem, unendlich langem Abgang € 170

UMATHUM

Haideboden 2012/13

Weingut Umathum, Frauenkirchen / Neusiedlersee Beerige Frucht mit Anklängen von Kirschen; frisch und saftig am Gaumen mit intensiver Frucht nach Pflaumen € 19

IGLER

Vulcano 2013

Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz / Mittelburgenland würzig Fruchtnase, kompakter Körper mit weichen Tanninen, balancierte Konzentration € 21

flaschenweise rot frankreich

CHATEAU SOCIANDO-MALLET

Cru Bourgeois 2006

Haut-Médoc / Bordeaux 90 R. Parker € 95

CHATEAU GRAND PUY LACOSTE

5eme GCC 2008

Pauillac / Bordeaux 89 R. Parker € 140

CHATEAU LYNCH BAGES

5eme GCC 2012

Pauillac / Bordeaux 87 R. Parker € 195

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD

Premier Cru Classé ok

Pauillac / Bordeaux 94 Wine Spectator € 598

CHÂTEAU DE PEZ
Cru Bourgeois 2009
Saint Estèphe / Bordeaux 88+ R. Parker € 75

CHÂTEAU COS D' ESTOURNEL
2eme GCC 2006
Saint Estèphe / Bordeaux 94 R. Parker € 195

CHÂTEAU Pavie Macquin GCC 2007
Saint Emilion / Bordeaux 91 R. Parker € 139

MARQUIS D' ANGERVILLE
Volnay 2004
Domaine Marquis d' Angerville, Volnay / Cote de Beaune / Burgund € 85

ROUGET
Vosne Romanée 2011
Domaine Emmanuel Rouget, Cote de Nuits / Burgund € 239

PONSOT
Clos de la Roche Grand Cru Vieilles Vignes 2006
Domaine Ponsot, Morey St. Denis / Cote de Nuits / Burgund 97 R. Parker € 395

BEAUCASTEL
Hommage a Jacques Perrin 2012
Chateau de Beaucastel, Cateauneuf du Pape / Rhonetal 99 R. Parker € 489

flaschenweise rot italien

CONTERNO GIACOMO
Barolo Cascina Francia Serralunga 2008
Azienda Conterno Giacomo, Serralunga / Piemont 95+ R. Parker € 190

GRATTAMACCO
Rosso Bolgheri Superiore 2011
Tenuta Grattamacco, Bolgheri / Toskana 93 R. Parker € 95

BERTANI
Amarone della Valpolicella Classico 2006
Bertani, Grezzana / Venetien 93 R. Parker € 129

flaschenweise rot spanien

CLOS MOGADOR 2013
Clos Mogador - René Barbie / Priorat
92 Wine Advocate € 89

AALTO
Pagos Seleccionades 2011

Bodegas Aalto, Roa del Duero / Ribera del Duero 94 R. Parker € 145

NUMANTHIA

Termanthia 2010

Bodega Numanthia Termes, Valdefinjas / Toro 93 R. Parker € 235