



## Federspiel Klassiker Vorspeisen

### Aperitiv

#### Paulaner Zwickl

Unfiltriertes Paulaner Bier 0,33l  
3,80 €

#### Pink Ribbon

Rose Sekt vom Blaufränkisch  
Weingut Hillinger 0,1l  
4,80 €

#### Grüner Veltliner

2015 Grüner Veltliner Weingut  
Wenzl, Ziersdorf Weinviertel  
0,125l  
4,10 €

#### Champagne

Champagner Haton & Filles  
Grand Reserve 0,1l  
5,90 €

#### Negroni

Gin, französischer Wermuth und  
Campari  
9,20 €

#### Cesar Salad

Marinierter junger  
Romanasalat, gereifter  
Parmesan mit gebratenen  
Wildgarnelen und Croutons  
13,80 €

#### Rind & Pfifferlinge

Roh mariniertes Filet vom  
Weiderind mit gebratenen  
Pfifferlingen, französischer  
Senfsauce und Pumpernickel  
12,90 €

#### Beef Tartar

Tartar vom Weiderind mit  
geschmorten Avocados,  
pochiertem Wachtelei und  
jungen Sprossen  
13,50 €

#### Schwertfisch

Tataki vom Schwertfisch mit  
Glasnudeln, Mango, Koriander  
und schwarzem Sesam  
13,80 €

#### Mozarella

Italienischer Büffelmozzarella  
mit spanischen Brotsalat,  
Chorizo und  
Tomatenmarmelade  
13,60 €

HRACHOWINA & HRACHOWINA

Sollten Sie an einer  
Lebensmittelunverträglichkeit leiden, berät  
Sie unser Küchenchef gerne persönlich.



## Vorspeisen

#### Kürbis & Ingwer

Schaumsuppe von Kürbis und  
Ingwer mit knusprigen  
Kürbiskerngebäck  
6,90 €

#### Consomme

Consomme vom Weiderind  
mit Wiener Einlagen und  
Wurzelgemüse  
6,20 €

### Degustations Menü

Sie können sich nicht  
entscheiden, 3 Gänge sind  
ihnen zuviel?  
Suchen Sie sich drei Gänge  
aus unserer Karte aus, wir  
passen die Größe der  
Gerichte an.

Menü 3 Gang € 32,50 p.P



LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN  
VON DEN HIGHLIGHTS DER  
KÜCHE, KREATIV INTERPRETIERT  
VON UNSEREM KÜCHENCHEF IN  
MEHREREN GÄNGEN.

**5 GANG MENUE**  
59,00 € P.P.

Menüs können nur  
tischweise serviert werden