



## 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 €

#### Queen Mum

Hendricks Gin, Tonic, Gurke und  
Schwarzer Malabar Pfeffer  
8,50 €

#### Eismeerkrabben

Cocktail von der  
Eismeerkrabbe mit confierten  
Ananas und Tomaten Chilli  
Sorbet  
13,80 €

#### Yellow Fin Tuna

Carpaccio vom  
Gelbflossenthunfisch,  
Wasbaicreme, Sprossensalat  
und marinierte Shitake Pilze  
13,20 €

#### Beef Tartar

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

#### Fish & Chips

Frittierte Ährenfische mit  
handgeschlagener Sauce Aioli  
und knusprigen Süßkartoffeln  
12,80 €

#### Mozarella

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

## Suppen

#### Kürbis & Ingwer

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

#### Vietnamesische Style

Vietnamesische Fischsuppe  
mit allerlei Meeresfrüchten,  
Kokos und Koriander  
7,20 €

#### Consomme

Geklärt Rindsuppe vom  
Tafelspitz mit Wiener  
Einlagen und allerlei  
Wurzelgemüse  
7,20 €

### 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.  
(Vorspeise/Suppe, Hauptgang,  
Dessert/Käse)

Menü 3 Gang € 32,50 p.P.

MENUE  
DU  
CHEF

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

HRACHOWINA & HRACHOWINA

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

