

## APERITIF

Bellini mit Sekt   Champagner 0,1	12   19,5
Aperol mit Weißwein   Sekt 0,1	10   13,5
Campari mit Soda   frisch gepressten Orangensaft	7   9
Lillet Spritz mit Weißwein   Sekt 0,1	10   13,5

## Coburg Spritzer

Ramazotti Rosato, Schloss Gobelsburg Sekt, hausgemachter Thymiansirup	13
---	----

## “Clementini” Signature Drink

Sekt   Champagner 0,1	12   19,5
-----------------------	-----------

## “My Sweet Clementine” Signature Drink (0,0%)

Clementine, Ginger Ale, Limette	8
---------------------------------	---

## Sparkling Tea „BLA“ (0,0%) 0,1 | 0,75

Jasmin, Kamille, Citrus	11   70
-------------------------	---------

## BIER

Ottakringer „Wiener Original“ vom Fass 0,2   0,3	4,5   5,5
Ottakringer Pils 0,33 A	6
Ottakringer Brauwerk „Sunbeam“ 0,33 A	6
Ottakringer O Komma Josef 0,33 A	5,5

## ALKOHOLFREI & HEISSGETRÄNKE

Coca Cola   Cola Zero	5,5
Fever Tree Tonic Water   Bitter Lemon 0,2	6
Frisch gepresste Säfte 0,2	6,5
Soda Zitrone (Jugendgetränk) 0,25	4
Vöslauer Wasser 0,33   0,75	4,5   8,5
BALIS LIMONADE 0,25	6
Basil   Cosmo   Tiki	
KOHL NATURSÄFTE 0,2	6
Bergapfel Sonnenglanz   Apfelmünze   Birne	

## Naber Kaffee

Espresso   Espresso Macchiato   kleiner Brauner <sup>G</sup>	4,5
Doppelter Espresso   großer Brauner <sup>G</sup>	6,5
Cappuccino   Melange   Caffè Latte <sup>G</sup>   Verlängerter	7

## Zotter Trinkschokolade

Bitter Classic 78%   Milch Kakao 45%   Winterzauber <sup>EFGHN</sup>	7
--	---

## Ronnefeldt Tee

SCHWARZTEE UND GRÜNER TEE	6,5
Earl Grey   English Breakfast   Assam Bari, Darjeeling	
Chai Tee   Green Leaf   Morgentau   Jasmin	
Rooibos Cream Orange   Sweet Berry   Ayurveda Herbs & Ginger   Kamille   Verbene   Winter Harmony Wellness   Refreshing Mint   Mountain herbs	

## SCHAUMWEIN

0,1L | 0,75L

Schloss Gobelsburg Brut Réserve <sup>O</sup> Kamptal – Österreich	10   59
Pol Roger Brut Réserve <sup>O</sup> Champagne – Frankreich	17   105
Bründlmayer Brut Rosé <sup>O</sup> Kamptal – Österreich	11   68
Ruinart Rosé <sup>O</sup> Champagne – Frankreich	26   180

## WEISSWEIN

0,1L | 0,75L

2024 Grüner Veltliner DAC <sup>O</sup> Ebner-Ebenauer, Weinviertel – Österreich	6   35
2023 Gelber Muskateller <sup>O</sup> Tement, Südsteiermark – Österreich	7,5   48
2023 Sauvignon Blanc Steinriegl <sup>O</sup> Wohlmuth, Südsteiermark – Österreich	9   55
2023 Bourgogne Blanc (CH) Cachat-Ocquidant, Burgund – Frankreich	12   70
2021 Riesling „Steinriegl“ Federspiel <sup>O</sup> Prager, Wachau – Österreich	9   54

## ROTWEINE

0,1L | 0,75L

2021 Blaufränkisch Cric <sup>O</sup> Altenburger, Leithaberg – Österreich	8,5   52
2021 St. Laurent „Frauenfeld“ <sup>O</sup> Reinisch, Thermenregion – Österreich	10   60
2015 „Offerus“ (SY) <sup>O</sup> Jean-Louis Chave Sélection, Saint Joseph – Frankreich	13   82
2021 Carmignano Il Sasso <sup>O</sup> (Sangiovese/Merlot/Cabernet) Piaggia, Toskana – Italien	12,5   77
2020 Beerenauslese Coburg Selektion (WR/SB/Schäurebe) <sup>O</sup> Kracher, Neusiedlersee – Österreich	8   48

# MITTAGSMENÜ

<b>Marchfelder Spargel-Salat_</b> Grüner und Weißer Spargel   Haselnuss-Dressing   Wildkräuter <sup>HM</sup> oder <b>Curry-Butternuss Crème-Suppe _</b> Kokos   Ingwer   Koriander <sup>L</sup>	12
***	
<b>Zweierlei vom Mais-Huhn _</b> Brust & Keule   Paprikasauce   Sauerrahm   Nockerl <sup>ACGLO</sup> oder <b>Catch of the Day_</b> Brandade   Nussbutter   Geschmorte Salatherzen <sup>DGLMO</sup> oder <b>Safran-Risotto_</b> Frühlingsgemüse   Ricotta   Reggiano <sup>GLO</sup>	23
***	
<b>Apfel Crumble_</b> Milchkaramell   Vanillesauce <sup>AG</sup>	8
<b>Menü_</b> ohne Dessert   mit Dessert	32   39

## A LA CARTE

### VORSPEISEN

<b>Trio vom Kohlrabi_</b> Sonnenblumenkern-Dressing   Liebstöckelöl   Walnüsse   Williamsbirne (vegan) <sup>OH</sup>	22
<b>Rindstatar_</b> Rinderfilet   Ortiz-Sardellen   Essigzwiebeln   Brunnenkresse   Erdäpfelbrot <sup>ACDM</sup>	29
<b>Lachs Sashimi_</b> Ponzusauce   Wakame   Wasabi   Bonitoflocken <sup>DOM</sup>	28

### ZWISCHENGANG

<b>Hühnerconsommé_</b> Kraftbrühe   Leber-Crostini   Schnittlauchöl   Wurzelgemüse <sup>ACLO</sup>	15
<b>Lauch Gribiche_</b> Geschmort   Sauce Gribiche   Wachtelei   Wildkräuter <sup>ACLMO</sup>	22

### HAUPTGERICHTE

<b>Lasagne_</b> Schwammerllasagne   Piquillo   Mandel   Gremolatabrösel (vegan) <sup>AHLMO</sup>	30
<b>Goldforelle_</b> Confiertes Filet   Frühlingsgemüse   Kräuterfischessenz   Süßkartoffelcrunch <sup>DLOG</sup>	36
<b>Rind_</b> Dry-Aged-Filet   Sauce Bordelaise   Wirsingpüree   Bärlauchgnocchi <sup>GLMO</sup>	47

### DESSERTS & KÄSE

<b>Rhabarber_</b> Macaron   Rhabarber-Ingwer-Kompott   Vanillecrème <sup>CGH</sup>	15
<b>Schokoladenmousse_</b> Bitterschokolade   Amarenakirschen   Sauerrahmeis   Hippen <sup>ACFGO</sup>	16
<b>Sorbet_</b> Erdbeere oder Limette   Champagner   Beerenragout <sup>O</sup>	11
<b>4xKäse_</b> Feige   Traube   Nussbrot <sup>AGHMO</sup>	20

<b>Gedeck_</b> Brot, Butter, Salz, Kräuter <sup>AG</sup>	5,5
"La Marianne" Sauerteigbrot von Joseph Brot, handaufgeschlagene Butter, Salz und Kräuter	

#### ALLERGENE

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

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben