

SCHUBERT MENÜ

Sie verraten uns, was Sie nicht vertragen oder mögen, wir machen den Rest!
Tell us what you don't like or not tolerate and we take care of the rest!

AB 2 PERSONEN
MIN. 2 PERSONS

	pro Person / per person
SERVIERT IN VIER GÄNGEN SERVED IN FOUR COURSES	39,00 €
SERVIERT IN FÜNF GÄNGEN SERVED IN FIVE COURSES	49,00 €
SERVIERT IN SECHS GÄNGEN SERVED IN SIX COURSES	55,00 €

VORSPEISEN

ANTIPASTI PLATTE FÜR 2 – Felino, Prosciutto di Parma, Speck, Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala für 1 Person - for one person	24,00 € 14,00 €
BEEF TARTARE – Toast, Butter – klein /groß – small / large	14,00 € / 24,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA – Kürbis, junger Spinat – pumpkin, young spinach	10,50 €
GEBEIZTER SEESAIBLING – rote Rüben, Sonnenblumenkerncreme – marinated Char- beetroot, sunflower seed cream	13,50 €
RIGATONI ALLA NORMA – Melanzani – eggplant Vegetarisch – vegetarian	12,50 €
RISOTTO – Safran, Garnelen, Calamari – saffron, shrimps, calamri	13,50 €

SUPPEN

TAFELSPITZ BOUILLON – Grießnockerl, Wurzelgemüse – Beef Consommé – semolina dumplings, vegetables	6,00 €
KÜRBISCREMESUPPE – Ziegenfrischkäse – Pumpkin cream soup – fresh goat cheese	6,50 €

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Erdäpfelsalat – from veal with potato salad	19,50 €
TAFELSPITZ Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce – prime boiled beef with fried potatoes, creamed spinach, apple horseradish & chives sauce	19,80 €
DRY AGED RIBEYE Steak mit Heurigen und Gemüse – with potatoes and vegetables	27,50 €

DESSERT

RICOTTA KNÖDEL – Zwetschkenröster – Ricotta dumplings – stewed plums	7,50 €
TIRAMISÙ hausgemacht – home made	6,50 €
DREIERLEI SORBETS – three flavoured sorbets Vegan	9,00 €
KÄSE VARIATION von Kuh, Schaf & Ziege – cheese variations from cow, sheep & goat	13,00 €