

Tageskarte

12 – 17 Uhr

Suppe der Woche	9,50
Gemischter Salat mit Kürbiskernöl ^{1,5,6,7,8,10}	10,80
Frischer Paradeisersalat mit Burrata, Grapefruit, Rucola und Steirischem Kürbiskernöl ⁵	13,50
Wiener Schnitzel vom Bio-Kalbrücken aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel – Vogerl – Salat ^{1,2,7,8}	24,50
Wiener Kalbsrahmgulyas mit handgeschabten Spätzle und kleinem Blattsalat ^{1,2,5,6,7,8,10}	17,00
Vorarlberger Kässpätzle vom Brett, à la minute, mit original Bergkäse von der Privatsennerei Engel aus dem Bregenzer Wald, Gurkensalat und Röstzwiebeln ^{1,2,5,7}	19,00
Frische Eierschwammerl in Cremesauce mit Semmelknödel oder hausgemachten Nudeln ^{1,2,5,10}	23,50
Cordon bleu vom Bio Kalbrücken aus Deutschland gefüllt mit Vorarlberger Bergkäse und edlem Rosmarin Kochschinken und Salat mit italienischem Dressing ^{1,2,5,6,8,10}	28,00
Unser Liebling – gezogener Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers ^{1,2,5,6}	7,00
Ottenthaler Sachertorte mit Schlagobers ^{1,2,5,10}	7,00
Ottenthaler Baumkuchen mit Schlagobers ^{1,2,5,10}	9,50
Kaiserschmarrn mit hausgemachten Zwetschenröster ^{1,2,5,10}	12,90
Sorbet von Spätkirschen und Zirbe ¹⁰ mit oder ohne Sekt aufgefüllt	6,00
Tasse Verlängerten und eine unserer „ Original Berliner Barentatzen “ ^{1,2,5}	5,00