

SPEISEN

Grüne und schwarze Oliven im Glas
Rosmarin. Thymian. Lehmofenflade.
Weinviertler Schinkenspeck. **7,90 €**

HEUER Salat
Blattsalat. Apfel. Walnüsse. Feta.
Thymian-Rosmarin-Dressing.
Lehmofenflade. **13,80 € V**

Beef Tatar
Vom Fleischhauer Hödl aus Wien Liesing.
Trüffel-Mayonnaise. Paradeis-Chutney.
Kapernbeeren. Toast. **15,50 €**

Vegane Grüne Bowl
Quinoa. Bulgur. Gurke. Blattspinat.
Rucola. Pak Choi. Kichererbsen.
Alge. Soja-Joghurt. **14 € V**

Wiener Backhendl
Erdäpfel-Vogerlsalat. Zitrone. **17,80 €**

Lehmofenflade Roastbeef
Salatherzen. Radieschen.
Wasabi-Mayonnaise. **13,90 €**

Burger Classic
180 g Rindfleisch vom Hödl aus Wien Liesing.
Geräucherter Gouda. Caesar-Sauce. Paradeiser.
Salat. Salzgurke. Erdäpfel-Chips. **16 €**

HEUER Burger
180 g Rindfleisch vom Hödl aus Wien Liesing.
Geräucherter Gouda. Coleslaw. Kimchi-Sauce.
Erdäpfel-Chips. **16 €**

SAUCEN

Habanero | Hausketchup |
Kimchi-Sauce | Wasabi-Mayonnaise **á 1,50 €**
Trüffel-Mayonnaise **2 €**
Mayonnaise | Senf **á 1 €**

V = Vegetarisch

Bei Fragen betreffend allergener Inhaltsstoffe
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

DESSERT, DIGESTIF & AMARO

AUS DER VITRINE

Marischka aus der Leopoldstadt. Pâtisserie, die das ideale Gleichgewicht von ausgewählten Zutaten, feinem Geschmack und hochwertigem Design anstrebt.

Classic New York Cheese Cake
Butterkeks-Boden. Frischkäse. **5,20 €**

Schoko-Brownie
Mit Nüssen. **5 €**

Tartelette
Mit Früchten nach Saison. **6,50 €**

DIGESTIF

Brennerei Kraus aus Jedenspeigen im Weinviertel.
Roman Kraus verwendet ausschließlich Früchte aus
eigenem Anbau oder aus Wildwuchs der unmittelbaren
Umgebung.

Marille | Birne | Kriecherl | Tresterbrand K2
2 cl **3,90 €** / 4 cl **7,80 €**

AMARO

Averna | Fernet Branca | Amaro Montenegro
4 cl **6,40 €**

