

## ZUM STARTEN & TEILEN

### BEEF & AVOCADO TATAR

mit getoastetem öfferlbrot  
klein • 15,9 | gross • 19,9

### WOLFSBARSCHTATAR

mit leche de tigre & noriblatt chips • 14,9

### ROTE RÜBE & FETA

fetacreme, rote rübe, walnüsse, olivenöl extra vergine  
& pitabrot • 13,9

### BURRATA

auf tomatenmarmelade & olivenöl extra vergine • 13,9

### RINDERBOUILLON

griessnockerl • 6,9 | frittaten • 6,9

## SALATE

### SALAT MIT ZIEGENKÄSE

warmer ziegenkäse, babyleafsalat, gurke, tomate, walnüsse  
himbeer-honig dressing • 17,9

### ORIENTAL GARDEN vegan

salat mit humus, granatapfelcouscous, tahini,  
avocado, 3 falafel & pitabrot • 17,9 + extra falafel • 1,9/Stück

### CAESAR SALAD

babyleafsalat, gegrillte hühnerbruststreifen vom steirer huhn,  
croutons & frisch geriebenem grana • 17,9

### BAUERN Salat ZUM TEILEN

schüssel grüner salat mit gemüse & wiener dressing •  
für 2-3 personen • 11,9

## SIDES & SAUCEN

### BIO HAUSPOMMES

dick & knusprig, mit ketchup • 6 + frisch geriebenem grana • 1,5

### SÜSSKARTOFFEL POMMES

mit ketchup • 7

### MARKTGEMÜSE

gegrillt & mediterran gewürzt • 6,5

### HAUSGEMACHTE SAUCEN

sweet chili mayo | trüffelmayo • 1,9

## SCHNITZEL & CHAMPAGNER

2 portionen schnitzel vom bio kalb, in bio-heumilch  
butterschmalz gebacken, mit erdäpfel-vogerlsalat mit kernöl & kürbiskerne  
dazu 1 flasche "lamiable grand cru" winzer champagner, extra brut  
99,9

## HAUPTSPEISEN

### EIERSCHWAMMERLGULASCH

mit serviettenknödel • 19,9

### EIERSCHWAMMERL À LA CRÈME

mit serviettenknödel • 19,90 | mit linguine • 19,9

### TRÜFFELPASTA

mit linguine • 20,9 für zwei zum teilen • 38  
+ flasche champagner für nur • 49

### GEGRILLTER WOLFSBARSCH

auf erbsenpüree & buttermilchsud • 22,9

### MOULES FRITES

miesmuscheln in weissweinsauce mit pommes • 19,9  
für zwei im terracotta topf • 37,5

### ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERL

mit blattsalat • 14,5

### KALBSBUTTERSCHNITZEL

mit erdäpfelpüree, erbsen, saftl & röstzwiebel • 19,5

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

vom bio kalb in bio heumilchbutter-schmalz gebacken, mit erdäpfel-vogerlsalat  
mit kernöl & kürbiskerne & bio-wildpreiselbeeren • 29,5

### RIB EYE

350g big boss cut mit frittierten erdäpfelschalen &  
trüffelmayo • 39,5

### ROTES THAICURRY (SCHARP)

mit jasminreis  
steirer huhn • 18,9 | tofu • 14,9 vegan

VEGETARISCH

FISCH

FLEISCH



#hollerkoch

## SÜSSES

### FUDGY SCHOKOBROWNIE

mit vanilleeis • 8,5

### SCHOKOMOUSSE

von dunkler schokolade mit himbeer sorbet • 8,5

### TOPFEN-CHEESECAKE

mit warmem hollerkoch • 8,5

### 2erlei SORBET

zitronen & himbeer • 5,9 + prosecco • 4  
+ 2cl ketel one vodka • 4,9

## EIN GLASERL ZUM STARTEN

### GIN FIZZ

gin, soda, zitronensaft • 9,9

### BELLINI

mark vom weissen pfirsich, prosecco • 6,5

### PRICKELNDES FRÄULEIN ROSÉ

0,1 • 6,5

### GINGER MINT SPRIZZ (ALKOHOLFREI)

ingwer, tonic, soda • 5,9

## EIN FLASCHERL ZUM GENIESSEN

entdecke all unsere weine, spezialitäten & gereiften tropfen ab seite 8 in unserer getränkemenu  
zu jeder flasche wein ein vöslauer 0,75 kostenlos

### LAMIABLE EXTRA BRUT „GRAND CRU“

trocken mit super zug am gaumen 0,75 • 59

auf nur 6ha  
rebläche produziert die  
familie lamiable  
besten grand cru champagner  
zum fairsten preis exklusiv bei  
uns erhältlich

### LAMIABLE ROSÉ

blumig & mit viel frucht 0,75 • 65

### WIENER GEMISCHTER SATZ

mayer am pfarrplatz, döbling/wien (2023) 0,75 • 29

### GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL "KREUTLES"

knoll, unter-loiben/wachau (2022) 0,75 • 59

### BLAUFRÄNKISCH „ALTE REBEN“

ernst, deutschkreuz/mittelburgenland (2021) 0,75 • 39