

Minibar Selection

Eye Pads	nōa golden Eye Pads - made to glow Goldene Pflege für einen frischen, strahlenden Blick	10
----------	---	----

Snacks	Barmix gesalzen (Kernenergie) EFL	8
	Safarimix (Kernenergie) EFL	8
	Edelherbe Berger Bio Schokolade, 70g H	10
	Bio Dattel Kokosconfekt Vervial FHN	8

Drinks	Grüner Veltliner & Friends, Weingut Aumann	0,375 l	26
	Classic Cuvee, Weingut Aumann	0,375 l	26
	Zweigelt, St. Laurent, Merlot & Pinot Noir		
	Champagner Laurent Perrier	0,375 l	53
	Trumer Pils	0,33 l	5.5
	Indian Tonic Fever Tree	0,2 l	5.5
	Chivas Regal	5 cl	11.5
	Diplomatico	5 cl	11.5
	Monkey 47 Gin	5 cl	12.5
	Alter Apfel, Pfau	5 cl	10
	Tirola Kola	0,33 l	5.5
	Marillen Saft Ferdl	0,2 l	5.5

Minibar Selection

Snacks

Barmix gesalzen (Kernenergie) EFL	8
Safarimix (Kernenergie) EFL	8
Edelherbe Berger Bio Schokolade, 70g H	10
Bio Dattel Kokosconfekt Vervial FHN	8

Drinks

Grüner Veltliner & Friends, Weingut Aumann	0,375 l	26
Classic Cuvee, Weingut Aumann	0,375 l	26
Zweigelt, St. Laurent, Merlot & Pinot Noir		
Champagner Laurent Perrier	0,375 l	53
Trumer Pils	0,33 l	5.5
Indian Tonic Fever Tree	0,2 l	5.5
Chivas Regal	5 cl	11.5
Diplomatico	5 cl	11.5
Monkey 47 Gin	5 cl	12.5
Alter Apfel, Pfau	5 cl	10
Tirola Kola	0,33 l	5.5
Marillen Saft Ferdl	0,2 l	5.5

Daily Selection

Vorspeisen	Beef Tatar	23
	geröstetes Hausbrot, Butter, Kapern ACGMOP	
	Burrata	18
	Stracciatella, Tomaten, Kräuter, eingelegtes Gemüse GO	
	nōa Antipasti	18
	Prosciutto, Speck, Käse, Grissini ACGHMOP	
	Bunte Blattsalate	8
	gereifter Balsamico, Olivenöl, Gurke, Leinsamen HO	

Suppen	Rinderconsommé ACGLMOP	9.5
	Grießnockerl, Kalbsleberknödel, Tafelspitz, Wurzelgemüse	
	Spargelschaumsuppe	9.5
	gebackener Crème Fraîche ACGOP	

Hauptspeisen

Tagliatelle	21
Tomaten, Taggiasca Oliven, Rucola, Parmesan ACGHOP	
Tori Kaara	26
Japanisches Backhendl, Misomayo, knackiges Kraut ACFGLNOP	
Wiener Schnitzel vom Kalb	34
Petersilienerdäpfel, eingelegte Preiselbeeren, Zitrone ACGOP	
Caesar Salad	26
Sulmtaler Maishendlbrust, Parmesan, Kapern, Croutons, Kapern- Parmesandressing ACDGMOP	
Beef Salat	32
Tranchen vom Rinderfilet, Blattsalat, Senfsaat, geröstetes Brot, Kernöl- Senfdressing ACGMOP	
Salat Vital	18
Beeren, Nüsse, Samen, eingelegtes Gemüse, Himbeerdressing HNO	

Dessert

Halbflüssiges Schokoküchlein	15
Orange, Maracuja, Schokomousse ACFGOP	
Palatschinken	per Stk. 6
Hausgemachte Marillenmarmelade oder Vanilleeis ACG	
3erlei Sorbet	9
marinierte Beeren o	
Kleines Tiramisu Affogato	11
Mandelbiskuit, Vanilleeis, Kaffee ACGHOP	

Night Selection

Von 21.00 - 07.30 Uhr

Nachtkarte

Jausenbrett	AGNOP	18
Rinderconsommé mit Frittaten	ACGLMP	9.5
Gulaschsuppe		13
Gebäck	AOP	
Würstl		12
Brot, Senf, Krenn	AMP	
Schokobrownie	ACGHOP	15

Wir berechnen pro Bestellung eine Service-Pauschale von € 8,5

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H** Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse