

# TAKE AWAY SPEISEN

## Vertrautes

<b>Kräftige Rindsuppe für 2 Personen</b> Griessnockerl / Suppengemüse ACGLMOP	8
<b>Spargelschaumsuppe für 2 Personen</b> Knuspriger Ziegenkäse / Bärlauch ACGLMOP	8
<b>Handgehacktes Beef Tatar für 2 Personen</b> Eingelegter Rhabarber / Bärlauchbutter / Wiener Toast AGCMDOP	19
*****	
<b>Forellenfilet Müllnerin-Art</b> Walnussbutter / Solospargel / Petersilerdäpfel ADGLOPH	19
<b>Knuspriges Welsfilet</b> Gremolata / Spargel-Erdäpfel-Mayonnaise Salat ALDGMP	16
<b>Knusprige Erdäpfelnidei (Gnocchi)</b> Zweierlei Spargel / Spinat / Ziegenkäse ACGLOPH	14
<b>Wiener Schnitzel von der Fledermaus</b> Der saftigste Teil vom Schweineschlegel Petersilerdäpfel / Preiselbeeren ACGLP	14
<b>Alt Wiener Backfleisch von der Kalbin</b> aus der Butterschmalzpfanne Petersilerdäpfel / Preiselbeeren ACGLMP	18
<b>Zart rosa Zwiebelrostbraten</b> Erdäpfelpüree / knusprige Röstzwiebel ALMOG	18
<b>Tafelspitz vom Simmentaler Rind</b> Erdäpfelschmarn / Eingemachter Kohlrabi / Apfelkren / Altwiener Schnittlauchsauce ACGMLO	19

## Erntefrisches

aus dem Marchfeld	
<b>Solospargel</b> Sauce Hollandaise ACGLOP	18
<b>Grüner Spargel</b> Bärlauch-Mandelhaube aus dem Ofen ACGLMOP	18
<b>Solospargel</b> Hödl's Beinschinken / Krenfond / Nussbutter-Brösel ACGLMOP	19
zu unseren Spargelgerichten reichen wir Petersilienerdäpfeln GL	

## Gegrilltes

vom Josper-Holzkohlegrill	
<b>XO-Burger</b> Alte Kuh Cheddar / Chilimayo / Grillparadeiser / Röstzwiebel ACGLMNPO	15
<b>Rib Eye Steak</b> Simmentaler Rind 300g Trüffelbutter G	26
Hauspommes / getrüffeltes Erdäpfelpüree G/ Buntés Kräutergemüse GL	je 4
Spargel mit Nussbutter-Brösel AGH	7
<b>Abschließendes</b>	
<b>Schokoladenmousse / Salzkaramell für Zwei</b> Weichsel-Waldmeisterragout COG	14