

ZUM TEILEN

EINGELEGT UND MARINIERT ROTE BEETE

mit Joghurt und Haselnuß

8,- € G, C, H

12,- € sharing

GEFÜLLTER PORTOBELLO mit getrockneten Tomaten, geräuchertem Frischkäse und Kräutermayonnaise

10,- € G, C

18,- € sharing

CEVICHE VOM ROT WELS mit scharfer Ingwerbier Granita

12,- € D, L

16,- € sharing

GEBACKENER TEMPURA SPARGEL

mit Kräutermayonnaise

12,- € A, C

20,- € sharing

KALBSTARTAR Stör Kaviar und Focaccia

12,- € A, C, D, L

16,- € sharing

BURRATA AUS APULIEN mit Polenta, Zuckerschoten und Paprikamarmelade

10,- € G, A, P

18,- € sharing

SUPPEN

GELBE PAPRIKACREMESUPPE

mit gegrillten Paprikaschoten

5,- € G, O

8,- €

FISCHSUPPE

mit Rheinanke, Forelle und Saibling, dazu
frisch gehackte Kräuter und Sauce Rouille

6,- € D, O, B, C, H, L

12,- €

SALATE

WIENER KOPFSALAT

mit Kräuter Vinaigrette

7,- € M, G

BULGUR SALAT

mit Radieschen, frischen Erbsen,
Preiselbeeren, Mandeln und Minze

9,- € H, M, L

KRÄUTERSALAT

mit grünem Apfel, Walnuss
und Glocknerlaibchen

11,- € H, M, L, G

KÄSE

DAS BESTE VOM NASCHMARKT

Bergkäse 12 Monate Tirol
Wälder Ziege Rot
Valencay AOP Traditionnel JQ
Saint-Felicien Tentation
Bleu de Brebis „Régalis César“

16,- € G, M, H

GEMÜSEFREUDE

VOM FELD

ZUCCHINI UND FENCHEL

mit Minze und Zitronen Dressing

8,- € M

16,- € sharing

WEISSER SPARGEL

mit Bärlauch Hollandaise und Butter Erdäpfel

10,- € C, H, G

18,- € sharing

DONNERSMARKT KARTOFFEL &

SPINAT TORTE

mit Pilzsauce und Dillöl

8,- € G, C

16,- € sharing

WIENER URKAROTE

mit Honig und Thymian

8,- € G, C

12,- € sharing

VEGETARISCHE PASTA

Mit Bechamel und frittiertem Ricotta Salata

10,- € A, C, G, L

18,- € sharing

LANGSAM GEGARTE MELANZANI

mit Chili und Kokosnuss

12,- € F, G

22,- € sharing

VOM LAND

BABENBERGER LAMM

Waldviertler Bio-Lamm

250g | 48,- €

350g (sharing) | 61,- €

GEGRTILLTES FLATIRON HUHN

ausgelöstes Bio-Huhn

| 28,- €

RIB EYE

Waldviertler Blondvieh von Bio Schober

200g | 46,- €

350g (sharing) | 59,- €

AUS DEM WASSER

GEBRATENES ZANDERFILET

von den Salzkammergut Seen, Wildfang

32,- € D

BEILAGEN

Sautierte Pilze und Morcheln A, G

Wilder Brokkoli und Gremolata mit Chiliöl A, G

Hausgemachte Pommes
mit Parmesan & Trüffelöl G

Gegrillter Spargel

Zitrone und Parmesan L, G, O

Kichererbsen mit gegrilltem Käse,
Tomaten & Schnittlauch G, L

Alle Beilagen 8,- €

NACHSPEISE

LEMONIDA

Crumble, Zitronencreme und
Vitamin Sorbet

7,- € C, A, G, H

BIENENSTICH

mit Brioche Eis und Vanille

8,- € G, H, A, C, O

CAPPUCCINO

Crème Brûlée, Schokoladen
Biskuit und Whisky Schaum

10,- € G, A, C

VEGANER BROWNIE

mit Kirsch Sorbet

8,- € H, A

TO SHARE

MARINATED BEETROOTS
with yoghurt und hazelnuts
8,- € G, C, H
12,- € sharing

FILLED PORTOBELLO MUSHROOM
with dried tomatoes and smoked
cream cheese, herb mayonnaise
10,- € G, C
18,- €

RED CATFISH CEVICHE
Spicy ginger beer granita
12,- € D, L
16,- € sharing

TEMPURA ASPARAGUS
Herb mayonnaise
12,- € A, C
20,- € sharing

VEAL TARTAR
Sturgeon Caviar and Focaccia
12,- € A, C, D, L
16,- € sharing

BURRATA FROM PUGLIA
with polenta, sugar snap
peas and bell pepper jam
10,- € G, A, P
18,- € sharing

SOUPS

YELLOW PEPPER CREAM SOUP
with grilled peppers
5,- € G, O
8,- €

FISH SOUP
with whitefish, trout, arctic char,
freshly chopped herbs and Rouille sauce
6,- € D, O, B, C, H, L
12,- €

SALADS

VIENNESE LEAF SALAD
with herb vinaigrette
7,- € M, G

BULGUR SALAD
with radish, fresh peas, cranberries,
almonds and mint
9,- € H, M, L

HERB SALAD
with green apple, walnut and Glocknerlaibchen,
a regional goat's cheese
11,- € H, M, L, G

CHEESE

THE BEST FROM THE NASCHMARKT

12-month-old Tyrolean mountain cheese
Wälder goat's cheese
Valencay AOP Traditionnel JQ
Saint-Felicien Tentation
Bleu de Brebis „Régalis César“

16,- € G, M, H

VEGETABLE DELIGHTS FROM THE FIELDS

COURGETTE AND FENNEL
with mint and lemon dressing

8,- € M
16,- € sharing

WHITE ASPARAGUS
with wild garlic hollandaise and buttered potatoes

10,- € C, H, G
18,- € sharing

DONNERSMARKT POTATO & SPINACH TART
with mushroom sauce and dill oil

8,- € G, C
16,- € sharing

HEIRLOOM CARROTS
With honey and thyme

8,- € G, C
12,- € sharing

VEGETARIAN PASTA
with bechamel sauce and fried ricotta salata

10,- € A, C, G, L
18,- € sharing

SLOW-COOKED AUBERGINE
with chili and coconut

12,- € F, G
22,- € sharing

FROM THE COUNTRYSIDE

BABENBERG LAMB
organic Waldviertler lamb
250g | 48,- €
350g (sharing) | 61,- €

GRILLED FLAT IRON CHICKEN
organic boneless chicken
| 28,- €

DELMONICO STEAK
from Blondvieh, a regional breed
200g | 46,- €
350g (sharing) | 59,- €

FROM THE RIVER

PAN-FRIED PIKE-PERCH
from the lakes of the Salzkammergut
32,- € D

SIDES

Sautéed mushrooms and morels A, G

Wild broccoli and gremolata with chili oil A, G

Home-made fries with parmesan and truffle oil G

Grilled Asparagus
with lemon and Parmesan G, A, H

Chickpeas with grilled cheese,
tomatoes and chives G, L

All Sides 8,- €

DESSERT

LEMONIDA
Crumble, lemon cream and
vitamin sorbet
7,- € A, C, G, H

BIENENSTICH
with brioche ice cream and vanilla
8,- € G, H, A, C

DONNERSMARKT
CAPPUCCINO
Crème Brûlée, chocolate
biscuit, whiskey foam
10,- € G, A, C,

VEGAN BROWNIE
with cherry
sorbet
8,- € H, A