

Herzlich Willkommen im Tafelspitz!

Wir sind bemüht, Ihnen eine junge und moderne Art der Gastronomie zu bieten, ohne die traditionellen Werte zu vergessen. Wir bieten Ihnen eine herzhafte österreichische Küche in moderner, leichter Form. Wichtig ist die Qualität, Natürlichkeit und Frische der Produkte - vorzugsweise aus regionaler Produktion - und schonende Kochtechniken. Wir sind bereit, Sie in entspannter Atmosphäre kulinarisch zu verwöhnen.

Schöne Stunden und guten Genuss  
wünscht Ihnen Marte Christoph mit Team.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marte Christoph', written in a cursive style.

Aperitif

Prosecco mit eingelegten Kumquats .....	5,90
Prosecco mit Himbeermark .....	5,90
Hugo .....	5,20
Mirtillo Prosecco .....	5,20
Campari/Cynar Orange/Soda .....	6,50
Martini bianco 4 cl .....	4,20
Sherry Tio Pepe .....	4,90
Sherry Manzanillo .....	4,90
Aperol Spritz .....	5,20
Bier mit Cynar .....	4,20
Cranberry, Vodka, Limette .....	6,50
Apfelwein vom Fass „Möhl“ .....	4,80
Trumer Pils .....	3,80

## Die Glasinnenseite verspricht einen vollmundigen Abend.

Wein für alle Sinne.

Wein offen 1/8l

**2018 Grüner Veltliner Nussbaum**

Vorspannhof Mayr Niederösterreich ..... 4,50

**2018 Sauvignon blanc**

Igler Burgenland ..... 4,50

**2016 Blauer Zweigelt, Ried Rosenhügel**

Reserve Niederösterreich ..... 4,50

**2017 Cuvée Wagram, Anton Bauer**

Wagram, Österreich ..... 4,80

# Der Urgeschmack ist unsere Suche und unser Finden.

Wohl bekomm's.

## Vorspeisen

### Beef Tatar vom heimischen Rind

100 g .....	17,60
200 g .....	24,80

### Gartensalat

mit Kernöl .....	5,90
------------------	------

### Blattsalate

mit Himbeerdressing, Granatapfel und Hirschrohschinken .....	8,60
--	------

### Gebackener Kalbskopf

mit Feldsalat, Speck und Ei .....	10,80
-----------------------------------	-------

### Feine Tagliatelle

mit frischem Trüffel .....	16,00
----------------------------	-------

## Suppen

### Karotten–Ingwercremesuppe

mit geräucherter Entenbrust und Zimtcroustons .....	7,50
---	------

### Italienische Fischsuppe

mit Safran, Gemüse und Muscheln

Vorspeise .....	12,00
Hauptspeise .....	20,80

Klare Tafelspitzsuppe mit Leberspätzle .....	4,70
--	------

Klare Tafelspitzsuppe mit Kräuterfrittaten .....	4,70
--	------

#### Hauptspeisen

##### **Gekochter Kalbstafelspitz**

mit Bouillongemüse, Salzkartoffel und Apfelkren ..... 22,80

##### **Wiener aus der Pfanne**

vom Kalb mit Petersilienkartoffeln ..... 22,00

vom Schwein mit Petersilienkartoffeln ..... 14,50

**Geröstete Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti** ..... 21,80

**Cremig gerührtes Gelbe Bete Risotto** ..... 15,80

mit gebratenen Garnelen ..... 24,80

##### **Zwiebelrostbraten**

mit Gewürzjus, hausgemachten Krokette und Speckbohnen ..... 24,80

##### **Rinderfilet**

mit Pfeffer-Cognacsauce, hausgemachten Krokette und Gemüse ..... 34,00

##### **Geschmorte Lammstelze**

mit cremig gerührter Trüffelpolenta und frischem Trüffel ..... 28,00

##### **Kalbsrahmbeuschel**

mit Laugenserviettenknödel ..... 14,80

##### **Forellenfilet in der Folie gegart**

mit Wurzelgemüse und Schnittlauch-Meerrettich-Fond ..... 23,80

##### **Kartoffel-Bärlauch-Taschen**

mit brauner Salbeibutter ..... 15,80

# Wir kochen mit Lust und Liebe.

Wohl bekomm's.

## Dessert

Hausgemachte Topfenknödel mit eingelegten Zwetschgen .....	10,50
Schokoladenmousse mit frischen Früchten .....	9,80
Coup Danmark .....	7,50
Zitronensorbet mit Vodka .....	6,50
Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanilleeis .....	9,50
Eiskaffee .....	7,50
Affinierter Käseteller mit Chutney .....	14,60