

GREISLEREI

beim taubenkobel



austern fin de claire °2	6 stk	27,00
prosciutto mit zitrone und ipsa olivenöl		15,90
die weltbesten jahrgangssardinen 2020 oder 2021		13,80
pâté en croûte mit eingelegten cornichons (nach alain weissgerbers familienrezept)		23,90
hühnerleber im glas mit waldiviertel graumohn		13,80
wiener weinbergschnecken vom gugumuck in kräuterbutter und baguette		
6 stk		16,00
12 stk		30,00
chällerhocker käse von klaus räss aus vorarlberg		12,80
16 monate gereifter vollfetter alpkäse		

neu: samstag & sonntag kochen wir den ganzen tag für sie!
juli & august haben wir auch am montag geöffnet

die erste bärlauchsuppe vom leithaberg mit schafmilchtopfen von hautzinger	12,90
marinierte rote rübe von erich stekovics mit hüttenkäse und haselnuss	16,90
pannonische krautsuppe mit sauerrahm, majoran und hauswürstel	11,80
hausgemachte erdäpfelgnocchi mit istrischem wintertrüffel	28,60
bouillabaisse von karpfen und wels mit miesmuscheln, fenchel, safran und rouille baguette	28,90
austernpilze in kerbelcreme mit gebratenen topfenserviettenknödel	24,90
entrecôte vom grill, kräuterbutter, knoblauch, french fries und frühlingssalat	39,90
rib eye vom grill, hausgemachte kräuterbutter, knoblauch, french fries und frühlingssalat	43,90
kalbswiener schnitzel mit confierten erdäpfel und frühlingssalat	29,90
gebackenes kalbsbries mit rahmgurkensalat und bärlauch vom leithaberg	33,90

couvert 3,50 pro person sauersteigbrot mit bauernbutter.
in der greisslerei wird ausschließlich barzahlung akzeptiert!
danke für ihr verständnis.