

Sommerkarte



VORSPEISEN & SALATE

Alt Wiener Suppentopf <small>ACGL</small>	6,90
mit Erbsen, Karotten, Sellerie, Suppennudeln und Rindfleischstücken	
Kukuruz <small>G</small> <i>vegetarisch</i>	4,80
mit Butter und grobem Salz	
Hühnerstreifensalat <small>GMO</small>	13,80
Hühnerfiletstreifen auf saisonalem Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette	

HAUPTSPEISEN

Mailänder Schnitzel <small>ACGMO</small>	13,80
Hühnerfilet in Parmesanpanier auf Blattsalat mit Mango-Preiselbeer-Dressing und Kresse	
Spaghetti Bolognese mit Parmesan <small>ACL</small>	10,20
Kinder-Spaghetti <small>ACL</small>	7,20
Stelzenknödel <small>ACGO</small>	12,30
feiner Stelzenabschnitt in Erdäpfelteig auf Sauerkraut	
Knödel mit Ei <small>ACG</small> <i>vegetarisch</i>	9,20
Eierschwammerlgulasch <small>ACGO</small> <i>vegetarisch</i>	16,80
mit Serviettenknödel	
Gegrillter Steinbeisser <small>ADG</small>	18,20
„mediterran“ mit Kräuter-Braterdäpfeln und Zitronen-Oliven-Kapern-Sauce	
Tafelspitz <small>ACG</small>	18,50
mit Schnittlauchsauce, Semmelkren und Erdäpfel-Sterz	

NACHSPEISEN

Topfenschmarrn mit Marillenröster <small>ACGO</small>	8,20
Marillenknödel mit Marillenröster <small>ACG</small>	6,20
Apfelstrudel <small>A</small>	5,20
Eisl Schafmilch-Eis	je 4,90
honigsüß Mandel-Zimt <small>GH</small> , Marille Topfen <small>G</small> , Kürbiskern <small>G</small> oder Joghurt Himbeer <small>G</small>	

KATTUS ORGANIC

Regionaler, nachhaltiger Anbau und feinste Veltlineraromatik zeichnen diesen Sekt aus österreichischer, biologischer Produktion aus. Seine fruchtige Note und sein flotter Mousseux beleben die Sinne und sorgen für einmaligen Geschmack.

Flasche <small>0,75l</small>	31,50
Glas <small>0,1l</small> pur	4,60
Glas mit Wiener Dirndl	7,50



ORGANICS BY RED BULL

Viva Mate	<small>0,25l</small>	4,20
Club Soda viva Mate <small>A</small>	<small>0,5l</small>	13,50
Viva Mate, Vodka 1310, Soda, Minze und Zitrone		

Die Luftburg is(st) 100% Bio! Mehr zum Thema Bio und Nachhaltigkeit: