

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 Krokettten und Speckbohnen 24,80

Rinderfilet

mit Pfeffer-Cognacsauce, hausgemachten Krokettten 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