

SodaZitron am Abend

18:00-22:00 Uhr

DIE KLASSIKER SODAZITRON ZUM START

- Domberger Bäckerbrot**^{a /b/h/i/k/m} 6 €
Fassbutter, Kürbiskernbutter, Karottenpesto, Meersalz
- Schmankerlplatte** ^{a/b/d/f/g/h/k/l/m} *mit Nitritpökelsalz 11 € pro Person
mit ofenfrischem Salzgebäck, Kürbiskernbutter, Käferbohnen-Tomatenaufstrich,
Zitronenthymian-Cornichons, Ziegenquark & hausgemachtem, heißgeräucherten Wurzelspeck
- Gemischter Blatt- & Kräutersalat klein / groß**  ^{a/d/f/h/i/l} 8 / 12 €
Bete, Radieschen, geröstete Kerne, Croutons & Sherry Dressing

HAUPTSPEISEN

- Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb** ^{b/f/g/h/k/l} 34 €
mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren
- Wiener Schnitzel vom Kalb** ^{b/f/g/h/k/l} 34 €
mit Rahmpfifferlingen & Kartoffelrösti
- Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** ^{b/f/g/h/l} *mit Nitritpökelsalz 34 €
Gefüllt mit Bergkäse & Kochschinken, mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren

DESSERT


- Apfelstrudel**^{a/b/h/k} 9 €
mit Vanilleeis und Sahne
- Am Tisch zubereitet: Flambierter Marillenpalatschinken**^{b/h/k} 19 €
mit 0,02 l Hausmarillenschnaps
- Kaiserschmarrn**^{b/h/k} 11 €
mit Pflaumenröster und Vanilleeis (bis 21:30 Uhr bestellbar)

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)


 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

CASUAL FINE DINING IM SODAZITRON

VORWEG & ZWISCHENDURCH

Gebratener Kopfsalat ^{g/h/k/l} mit Kopfsalatcreme, fruchtige Tomaten Salsa, Thymian Croutons, Riesling Espuma	12 €
Zweimal Saibling -25 Teiche- ^{b/c/g/h/k/l/m} als Tatar und gebeizt, Buttermilch-Dashi, Saiblingskaviar, Kerbelcreme	16 €
Kürbisrahmsuppe  ^{g/h/k/l/m} Kürbis-Chili-Salsa, Kokos, Raz el Hanout	8 €
+Zusätzlich mit Argentinischer Wildgarnele ^a	+8 €
Unser Fischtopf ^{b/c/h/j/k/l} Safran, Wurzeln, Saibling -25 Teiche-, Kräuter, Knoblauchkrüstchen und Aioli	14€

IN DER MITTE

Schwammerlragout  ^{b/g/h/i/k/l/m} Serviettenkloß, Röstzwiebeln, Pilz Tee	23 €
„Das Gewurzel“ (vegan) ^l Knollen und Wurzeln, Emmer-Risotto, Wurzelsud, Australischer Wintertrüffel	24 €
Tafelspitz vom Wiesenkalb 2.0 -rosa gegart ^{b/h/k/l} Wiesenkräuter, Schwammerl, Knollen, Wurzeln, Selleriepüree	29 €

ANSCHLIEßEND

Das Vegane Schokoladenmousse ^{a/g/h/i} Beeren & Beerensorbet	11 €
Friesisch Blue Blauschimmelkäse vom Hofgut Backenscholz ^{a/h/k/l} Birnen-Rosmarinchutney und Domberger Bäckerbrot	14 €

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

HERBST MENÜ IM SODAZITRON

Die Gelbschwanzmakrele ^{b/c/f/g/k/l}

Ziegenjoghurt, eingelegte Bete, Dill-Emulsion, Ponzu

Die gebeizte Entenbrust ^{a/b/f/k/l}

Rauch, Aroniabeeren, Kürbis, Kürbiskern-Mayonaise, Espuma

Die Lammhüfte ^{h/k/l}

Pilzgarten, wilder Blumenkohl, gekräutertes Graupen-Risotto

Die Vanille-Safrantarte ^{b/h/k}

Apfel-Chili-Chutney, Apfelsorbet

3 Gänge Menü 55 € (ohne Entenbrust)

4 Gänge Menü 65 €

0,1 l Weinbegleitung 4-Gang 45 €

0,1 l Weinbegleitung 3-Gang 35 €

1 l Tafelwasser inklusive

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

HERBST MENÜ IM SODAZITRON VEGETARISCH

Die Ziegenjoghurtcreme ^{b/f/g/k/l}

Eingelegte Bete, Dill-Emulsion, Ponzu, geflammter Ziegenkäse

• ***

Der gebratene Kopfsalat ^{g/h/k/l}

Kopfsalatcrème, fruchtige Tomaten Salsa, Thymian Croutons, Riesling Espuma

Der Pilzgarten ^{h/k/l}

Wilder Blumenkohl, gekräutertes Graupen-Risotto

Die Vanille-Safrantarte ^{b/h/k}

Apfel-Chili-Chutney, Apfelsorbet

3 Gänge Menü 45 € (ohne Kopfsalat)

4 Gänge Menü 65 €

0,1 l Weinbegleitung 4-Gang 45 €

0,1 l Weinbegleitung 3-Gang 35 €

1 l Tafelwasser inklusive

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

BIER VOM FASS

Hirter Märzen vom Fass (Helles) 0,3 l/0,5 l Privatbrauerei aus Kärnten	4/5,50 €
Zipfer Märzen vom Fass (Helles) 0,3 l/0,5 l	4/5,50 €
Edelweiss Weizen vom Fass 0,3 l/0,5 l	4/5,50 €
Zipferradler vom Fass 0,3 l/0,5 l	4/5,50 €
Almradler 0,3 l/0,5 l Zipfer mit Almdudler	4/5,50 €

FLASCHENBIER

Edelweiss Weizen (auch alkoholfrei) 0,5 l	5 €
Zipfer alkoholfrei 0,33 l	4 €

APERITIFS & LONGDRINKS

Volée Natürlich, frisch und belebend, mit 0% Alkohol	11 €
Gin Tonic mit 5 cl Berliner Brandstifter Gin & Thomas Henry Tonic Water mit 5 cl Kabumm Gin von Farthofer + 4 €	11 €
Belsazar Rosé & Tonic mit 5 cl Belsazar Rosé, Thomas Henry Tonic Water & Grapefruit	11 €
Campari Soda/Orange mit 4 cl Campari	11 €
Vodka Berry mit 4 cl Berliner Brandstifter Vodka, Thomas Henry Wild Berry & Limette	11 €

COCKTAILS

Moscow Mule mit 5 cl Berliner Brandstifter Vodka & Thomas Henry Spicy Ginger	11 €
Vodka Sour mit 5 cl Berliner Brandstifter Vodka	11 €
Espresso Martini mit 4 cl Berliner Brandstifter Vodka, Espresso & Kaffeelikör	11 €
White Russian mit 4 cl Berliner Brandstifter Vodka Sahne & Kaffeelikör	11 €
Horse ´s Neck mit 4 cl Berliner Brandstifter Vodka & Thomas Henry Ginger Ale	11 €
Ipanema % mit Limette & Thomas Henry Ginger Ale	10 €

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

SPIRITUOSEN

Josef Farthofer (alle 2 cl)

Weichsel-Kirsche, Alte Zwetschge, Williamsbirne, Holunderblütengeist,
Haselnussgeist, Marille, Zirbe
Obstler

8 €

7 €

Reisetbauer

Quitte, Himbeere, Apfel (2 cl)

15 €

SPRITZIGES & PRICKELNDES

Sekt 0,1 l

10 €

Weißwein-Spritzer 0,2 l

6 €

Aperol Spritz

mit 8 cl Aperol

10 €

ERFRISCHUNGEN

Soda Zitron 0,4 l

4,00 €

Rhabarber Vanille Soda 0,4 l

4,50 €

Cranberry Orange 0,4l

4,50 €

Johannisbeere Zimt Soda 0,4 l

4,50 €

Berliner Tafelwasser still/prickelnd 0,25 l/1,0

1,50/5 €

Vöslauer Mineralwasser still/prickelnd 0,25 l/0,75 l

3/7 €

Almdudler Kräuterlimonade 0,35 l

4 €

Fritz 0,2 l

3,50 €

Kola, Kola zuckerfrei, Orangen-, Rhabarber-, Honigmelonenslimonade

Thomas Henry 0,2 l

3,50 €

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Beer, Pink Grapefruit

Rauch Pfirsich-, Zitronen-, Granatapfel-Eistee 0,33 l

5 €

SÄFTE

Franz Josef Rauch 0,2 l

4 €

Apfel, Orange, Cranberry

alle Säfte auch als Spritzer möglich 0,2 l/0,4 l

3,50/6

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)



vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

JULIUS MEINL KAFFEE

Espresso einfach / doppelt	2,50/4 €
Espresso Macchiato einfach / doppelt	2,70/4,50 €
Melange (Cappuccino)	4 €
Verlängerter	3 €
Milchkaffee	5 €
Pharisäer	9 €
mit 2 cl Farthofer Premium Rum & Schlagobers	
Irish Austrian Coffee	9 €
mit 2 cl Farthofer Premium Whisky & Schlagobers	

JULIUS MEINL TEE (TASSE)

Bergkräuter, Grüntee-Jasmin, Earl Grey, English Breakfast, Minze, Ingwer-Zitronengras, Früchtereigen, Vanille-Zimt-Roibusch	4 €
---	-----

SCHOKOLADE

Heiße Schokolade klein/groß	4/6€
mit Schlagobers	5/7,50 €
mit 2 cl Rum und Schlagobers	9 €

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.