

SodaZitron am Abend

18:00-22:00 Uhr

DIE KLASSIKER SODAZITRON ZUM START

- Domberger Bäckerbrot** 6 €
Fassbutter, Kürbiskernbutter, Karottenpesto, Meersalz
- Schmankerlplatte** 11 € pro Person
mit ofenfrischem Salzgebäck, Kürbiskernbutter, Käferbohnen-Tomatenaufstrich, Zitronenthymian-Cornichons, Happy Foie & hausgemachtem marinierten, heißgeräucherten Wurzelspeck
- Gemischter Blatt- & Kräutersalat klein / groß**  8 / 12 €
Bete, Radieschen, geröstete Kerne, Croutons & Sherry Dressing

HAUPTSPEISEN

- Zwei Wiener Schnitzel, paniert mit Brandenburger-Eiern aus der Wustermark** 34 €
mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren
- Wiener Schnitzel, paniert mit Brandenburger-Eiern aus der Wustermark** 34 €
mit Rahmpfifferlingen & Kartoffelrösti
- Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** 34 €
Gefüllt mit Bergkäse & Kochschinken, paniert mit Brandenburger-Eiern aus der Wustermark mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren

DESSERT


- Apfelstrudel** 9 €
mit Vanilleeis und Sahne
- Am Tisch zubereitet: Flambierter Marillenpalatschinken** 19 €
mit 0,02 l Hausmarillenschnaps
- Kaiserschmarrn** 11 €
mit Pflaumenröster und Vanilleeis (bis 21:30 Uhr bestellbar)

Öffnungszeiten: Mittwoch 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	12 €
mit Kopfsalatcreme, fruchtige Tomaten Salsa, Thymian Croutons, Riesling Espuma	
dazu Pfifferlinge	+ 6 €
Zweimal Saibling -25 Teiche-	16 €
als Tatar und gebeizt, Buttermilch-Dashi, Saiblingskaviar, Kerbelcreme	
Pfifferling Rahmsuppe	9 €
knuspriger Speck, Schnittlauch & Croutons	
Weißer Bete Suppe 	9 €
würzige Bete, Kräuteröl, Petersilienschaum	
mit gebackenen Zanderbäckchen	12 €

IN DER MITTE

Schwammerlragout 	23 €
Serviettenkloß, Röstzwiebeln, Pilz Tee	
„Das Gewurzel“ (vegan)	24 €
Knollen und Wurzeln in Strukturen, Emmer-Risotto, Wurzelsud, Australischer Wintertrüffel	
Tafelspitz vom Wiesenkalb 2.0 -rosa gegart	29 €
Wiesenkräuter, Pfifferlinge, Knollen, Wurzeln. Selleriepüree	

ANSCHLIEßEND

Karamellierte Vanille Safrantarte	11 €
Apfel-Chili-Salsa, Beerensorbet	
Friesisch Blue Blauschimmelkäse vom Hofgut Backenscholz	14 €
Birnen-Rosmarinchutney und Domberger Bäckerbrot	

Öffnungszeiten: Mittwoch 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.

FINE DINING MENÜ

„SODAZITRON IM SOMMER“

Hausgeräucherter Stör -25 Teiche-

Rote Bete Tatar, Himbeer, Gin, Limette, Espresso

Die Wildgarnele

Gegrillte Wassermelone, Ziegenjoghurt, Minze, Safran Cous Cous

Die gereifte Rinderhüfte

Pfifferlinge, grüner Spargel, Zweikorn Risotto

Das vegane Schokoladenmousse

Confit & Beerensorbet

3 Gänge Menü 55 €

4 Gänge Menü 65 €

0,1 l Weinbegleitung 4-Gang 45 €

0,1 l Weinbegleitung 3-Gang 35 €

1 l Tafelwasser inklusive

Öffnungszeiten: Mittwoch 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.

FINE DINING MENÜ VEGETARISCH

„SODAZITRON VEGETARISCH IM SOMMER“

Das Rote Bete Tatar

Himbeer, Gin, Limette, Espresso

Der gebratene Kopfsalat

Kopfsalatcrème, fruchtige Tomaten Salsa, Thymian Croutons, Riesling Espuma

Die Pilze

grüner Spargel, Zweikorn Risotto

Das vegane Schokoladenmousse

Confit & Beerensorbet

3 Gänge Menü 45 €

4 Gänge Menü 65 €

0,1 l Weinbegleitung 4-Gang 45 €

0,1 l Weinbegleitung 3-Gang 35 €

1 l Tafelwasser inklusive

Öffnungszeiten: Mittwoch 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: Mittwoch 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: Mittwoch 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: Mittwoch 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.