



Café | Restaurant | Lounge | Vlnothek

 WELLEN.SPIEL

Unsere Menüempfehlung

Gedeck

(ofenfrisches Gebäck,
Grammelschmalz, Schinkenspeck und Aufstrich)



karamellisierte Schafskäse

mit Radieschenmarmelade, Zartbittersalaten, Nussdressing und Schwarzbrotchips

Weinbegleitung:

Weingut Hermann Moser / Riesling – Kaiserstiege



rote Rübenschaumsuppe

mit Räucherforellen-Kren-Tascherl

Weinbegleitung:

Weingut Thierry Weber / Sauvignon Blanc



gebratene Perlhuhnbrust

auf Graupen-Pilz Risotto, Portweinscharlotten und Rosmarinjus

Weinbegleitung:

Weingut Schloss Gobelsburg / Cuvée Bertrand



lauwarmer Topfen-Grießauflauf

mit Zwetschenröster und Marzipaneis

Weinbegleitung:

Lesehof Stagård/ Rock'n'Riesling

3-gängiges Menü

mit | ohne Weinbegleitung: € 46,50 | € 39,-

4-gängiges Menü

mit | ohne Weinbegleitung: € 59,- | € 49,-



WELLEN.SPIEL Specials

Kabeljau auf Safranrisotto mit jungem Blattspinat	€ 16,90
Lachsforelle gebraten auf Kohlrabi-Wurzelgemüse und jungen Erdäpfeln	€ 16,90
Wiener Schnitzel vom Bio-Milchkalbsrücken im Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, Preiselbeeren und Salat	€ 19,40
Wellen.Spiel Clubsandwich Toastbrot mit gegrillter Putenbrust, Blattsalat, Spiegelei, knusprigem Speck, Cocktailsauce und Steakpomes	€ 16,80
Tafelspitz gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse und Rahm-Kräuter Erdäpfel, dazu servieren wir Apfelkren und Schnittlauchsauce	€ 17,50
Rinderfilet medium gebraten, am heißen Stein serviert mit Kürbis-Gröstl, Kräuterjus, Knoblauchmayonnaise, Maldon Meersalzflocken	
„Ladies' Cut“ ca. 140 g	€ 25,50
„Gentlemen's Cut“ ca. 200 g	€ 31,50



Starters

Garnelen sweet Chili Pfanne mit weißem Baguette

Vorspeise, 3 Stk.

€ 9,60

Hauptgang, 6 Stk.

€ 18,60

karamellisierter Schafskäse

€ 12,80

mit Radieschenmarmelade, Zartbittersalaten,
Nussdressing und Schwarzbrotchips

Beef Tatar

€ 13,90

mit Wachtelei, eingelegten Rüben, gesalzener Butter und Toastbrot

Flammkuchen

mit Frischkäse und Mozzarella

wählen Sie mit:

Feta und Kalamata Oliven

€ 7,20

Proscuitto und Parmesan

€ 9,80

geräucherter Lachsforelle und Rucola

€ 11,80

knusprige Erdäpfelchips oder Steakpomes

€ 5,90

mit Cocktailsauce und Knoblauchmayonnaise






Suppen

- Kräftige Rindssuppe € 3,80
mit Frittaten
mit Grießnockerln
mit Gemüse € 3,50
- rote Rübenschaumsuppe € 5,50
mit Räucherforellen-Kren Tascherl
- Tom Ka Gai € 5,60
Thailändische Hühnersuppe

Salate

- „Antipasti Salat“  € 9,80
Bunter Blattsalat mit lauwarmen gegrilltem Gemüse
und gehobeltem Grana
wahlweise mit Prosciutto oder Garnelen € 12,80
- Backhendlsalat € 10,90
Hendlkeule ausgelöst auf Erdäpfel-Vogelssalat
und gerösteten Kürbiskernen
- Blattsalat „Caesar Style“ € 12,20
knackiger Blattsalate mit steierischem Landhendl,
Sardellen, Kapernbeeren, knusprigem Brot und Speckkrusteln
- Körperkult** Salat by Fabian € 11,90
bunter Blattsalat mit Räucherlachs, Paprika, Mango
und Ingwer-Limetten Dressing

Burger

Double Beef € 21,50

Sesamlaibchen, Rinderfilet, Beef Tartar, Zwiebelmarmelade, Salat, Paradeiser und Dijonsenf Mayo
serviert mit Rosmarin-Erdäpfel

Wachauer Backhendl Burger € 13,80

Wachauer Laberl mit Kürbiskernmayonnaise,
knuspriger ausgelöster Hühnerkeule,
Marillenchutney, serviert mit Erdäpfelchips

Burger Veggi Style € 13,80

Ciabatta Weckerl mit mediterranem Anti Pasti Gemüse,
Halloumi, serviert mit Erdäpfelspalten

Vegetarisch

Spaghetti „Vitalis“ €10,90

mit mediterranem Gemüse, Basilikumpesto
und gehobeltem Grana

Gnocchi mit Waldpilzen € 12,50

Spinatknödel € 10,40

mit brauner Butter,
geschmolzenen Paradeisern und Blattsalat



Genießen Sie
Ihr Gericht
mit Riesen-
garnelen
€ 2,90

