



Café | Restaurant | Lounge | Vinothek

 WELLEN.SPIEL

Unsere Menüempfehlung

Gedeck

(ofenfrisches Gebäck,
Grammelschmalz, Schinkenspeck und Aufstrich)



Carpaccio vom Weiderind

mit grünem Stangenspargel in Pankoflocken gebraten und Sauce Hollandaise

Weinbegleitung:

Weingut am Berg / Grüner Veltliner – Kellerberg



klare Tomatenessenz

mit Bärlauch, eingelegten Tomberries und Glasnudeln

Weinbegleitung:

Weingut Loimer / Manhart



gegrilltes Bavette vom Waldviertler Blondvieh

auf Kräuterspargel, geschmortem Spitzpaprika und Sauce Choron

Weinbegleitung:

Weingut Tegernseerhof / Riesling – Ried Loibenberg



Tarte von der Amalfi Zitrone

mit Walderdbeercreme, Anisbasilikum und Marzipanpesto

Weinbegleitung:

Weingut Proidl/ Traminer

3-gängiges Menü

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

4-gängiges Menü

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



WELLEN.SPIEL *Specials*

Dorade im Ganzen gebraten € 17,80
mit mediterranen Gemüse und Rosmarin-Erdäpfel

Gegrilltes Bavette vom Waldviertler Blondvieh € 21,90
auf Kräuterspargel, geschmorten Spitzpaprika und Sauce Choron

Wiener Schnitzel vom Bio-Milchkalbsrücken € 19,40
im Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel,
Preiselbeeren und Salat

Wellen.Spiel Clubsandwich € 16,80
Toastbrot mit gegrillter Putenbrust, Blattsalat, Spiegelei,
knusprigem Speck, Cocktailsauce und Steakpomes

Tafelspitz € 17,50
gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse und Rahm-Kräuter Erdäpfel,
dazu servieren wir Apfelkren und Schnittlauchsauce

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

Carpaccio vom Weiderind

€ 10,20

mit grünem Stangenspargel in Pankoflocken gebraten und Sauce Hollandaise

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 Steakpommes

€ 5,90

mit Cocktailsauce und Knoblauchmayonnaise





Suppen

kräftige Rindssuppe

€ 3,80

mit Frittaten

mit Grießnockerln

mit Gemüse

€ 3,50

klare Tomatenessenz

€ 5,50

mit Bärlauch, eingelegten Tomberries und Glasnudeln

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-Vogersalat
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

