

ZOBEL
III



Speise | karte

Snacks & Vorspeisen

herzhafter Beginn

Sacherwürstl Senf Kren Semmel ^(AFGH) oder Kornspitz ^(AFGH) <i>Viennese pork sausage mustard horseradish roll or grain roll</i>	8.7
Bauerntoast ^(AG) Beinschinken Käse ^(G) Zwiebeln Spiegelei ^(C) <i>Farmers toast cooked ham cheese onions fried egg</i>	8.9
Rindssuppe ^(L) Frittaten ^(ACG) oder Griesnocker ^(ACG) <i>Clear beef soup sliced pancake or semolina dumplings</i>	5.2
Marchfelder Spargelcremesuppe ^(G) <i>Asparagus cream soup</i>	6.5
Beef Tatar ^(CMO) klassisch mariniert knuspriges Toastbrot ^(A) Butter ^(G) <i>Classic beef tartare crispy toast butter</i>	80 g 14.2 160 g 19.9

Salate

frisch & knackig

Backhendlsalat ^(ACG) Blattsalat ^(MO) Erdäpfelsalat ^(MO) Kernöl ^(O) <i>Crispy fried chicken salad mixed greens potato salad pumpkin seed oil</i>	15.5
Rindfleischsalat Blattsalat ^(MO) Paprika Zwiebel Ei ^(C) Kernöl ^(O) <i>Beef salad lettuce bell pepper onions egg pumpkin seed oil</i>	15.5
Avocado-Mangosalat Schafskäse ^(G) Sesam ^(N) Blattsalat ^(MO) <i>Avocado mango salad sheep's cheese toasted sesame lettuce</i>	14.8

Vegetarisch

heute kein Fleisch

Eiernockerl ^(ACG) Blattsalat ^(MO) <i>Austrian egg dumplings leaf salad</i>	12.5
Käsespätzle ^(ACG) mit würzigem Bergkäse ^(G) Röstzwiebeln ^(A) Blattsalat ^(MO) <i>Käsespätzle with aged mountain cheese fried onions leaf salad</i>	15.5
Brennnesselknödel ^(ACFG) Schafskäse ^(G) Salbeibutter ^(G) Parmesanchip ^(G) Salat ^(MO) <i>Nettle dumplings with sheep's cheese brown butter parmesan chip green salad</i>	14.8
Spargel Risotto ^(G) Parmesan ^(G) Blattsalat ^(MO) <i>Asparagus risotto parmesan lettuce</i>	15.5

Hauptgerichte

klassisch zubereitet

Kozel Brauhausgulasch^(A) Semmelknödel^(AF) Spiegelei^(C) <i>Beef goulash bread dumplings fried egg</i>	18.9
Zobel Burger^(ACGMO) Dry aged Rindfleisch Zwiebel Tomaten Salat Käse Trüffelpommes <i>Dry aged beef onions tomatoes lettuce cheese truffle fries</i>	19.8
Club Sandwich^(ACGM) Hühnerfilet Salat Tomaten Speck Spiegelei Pommes <i>Grilled chicken breast lettuce tomatoes bacon fried egg fries</i>	16.2
Salbeihuhn im Speckmantel Gnocchi^(ACG) Gemüse <i>Chicken breast wrapped in bacon and sage gnocchi vegetables</i>	16.9
Schnitzel^(ACG) vom Landhuhn Petersilienerdäpfel^(G) Preiselbeeren^(O) <i>Breaded chicken schnitzel parsley potatoes lingonberries</i>	17.5
Schnitzel^(ACG) vom Duroc – Schwein Petersilienerdäpfel^(G) Preiselbeeren^(O) <i>Breaded Duroc pork schnitzel parsley potatoes lingonberries</i>	17.2
Cordon Bleu^(ACG) vom Duroc – Schwein Petersilienerdäpfel^(G) Preiselbeeren^(O) <i>Breaded Duroc pork cordon bleu cooked ham cheese parsley potatoes lingonberries</i>	19.9
Spare Ribs^(AD) Braterdäpfel Knoblauchsauce^(G) BBQ Sauce <i>Spare ribs fried potatoes garlic sauce BBQ sauce</i>	20.8
Zanderfilet gegrillt^(AD) Spargel-Risotto^(G) Parmesan^(G) <i>Grilled pikeperch asparagus risotto parmesan</i>	20.5
Gebackenes Marchfelder Spargel Cordon Bleu^(ACG) Erdäpfelsalat^(MO) Sauce Tatare^(CG) <i>Breaded Marchfeld asparagus cordon bleu potato salad sauce tartare</i>	17.5

Nachspeisen

krönender Abschluss

Karamellisierte Kaiserschmarren^(ACG) Rosinen Apfelmus (Vorfreude ca. 30 Minuten) <i>Caramelised shredded pancake raisins stewed apples</i>	12.5
Topfenknödel^(ACGH) Zwetschkenröster <i>Curd cheese dumplings stewed plums</i>	7.9
Tichy's Eismarillenknödel^(CGH) pro Stk. <i>Tichy's iced apricot dumpling per piece</i>	5.5

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere