

Starters

- KLARE RINDERKRAFTSUPPE**€ 4,80
Frittaten | Schnittlauch | Wurzelgemüse (A,C,G,L)
- VELOUTÉ VOM BÄRLAUCH**€ 5,90
cremige Bärlauchsuppe |
gebackene Schwarzbrotblätter (A,G,L)
- BEEF TARTAR**€ 15,50
gebeiztes Ei | Röstzwiebelcreme |
getoastetes Sauerteigbrot (A,C,G,M,O)
Weinempfehlung: 2021 Grüner Veltliner per Due | Weingut Moser € 4,00
- VITELLO TONNATO**€ 14,80
Kalbstafelspitz | Thunfischcreme |
gebackene Kapern | marinierter Rucola (A,C,D,G,O)
Weinempfehlung: 2022 Riesling – Kremstal DAC | Weingut Aigner € 4,40
- BURRATA CAPRESE**€ 15,80
Büffelmozzarella | Paradeiservariation |
Basilikummayonnaise | hausgemachtes Focaccia (A,G,O)

Greens

- CAESAR SALAD**€ 12,80
knackige Römersalatherzen | Grana Padano |
Kräutercroutons (A,C,D,G)
- MARKT.SPIEL FRÜHLINGSSALAT**€ 12,40
bunter Blattsalat | Granatapfelkerne |
gerösteter Mohn & Sesam | Hausdressing (M,N,O,D)
- COUSCOUS TABOULEH**€ 11,50
marinierte Kichererbsen | Minze | Limette | Sprossen (A,L,M,O)

TOPPEN *Sic Ihren Salat mit...*

- Garnele je Stück (B)€ 3,20
Rinderfiletstreifen (A,G,C)€ 5,50
Maishendlbrust gegrillt€ 4,00
Maishendlbrust gebacken€ 4,00
Falafel (F,N,O)€ 3,00

Markt.SPIEL Classics

- STEAK & FRIES**€ 27,50
200g Rib Eye vom Lavasteingrill |
knusprige Pommes | Portweinjus (O,G,L)
- WIENER SCHNITZEL vom Kalb**€ 23,80
aus der Butterpfanne | Petersilienerdäpfel |
Rahmgurkensalat | Preiselbeeren (A,C,G,L)
- ALTWIENER SALONBEUSCHEL**€ 17,40
Serviettenknödel | Sauerrahm (A,C,D,G,L,M,O)
als Vorspeise€ 12,90
Weinempfehlung: 2013 Cuvee - Eichenfass gereift | Weingut Hoch € 4,40
- GEKOCHTES SCHULTERSCHERZEL**€ 17,80
Rinderbouillon | Rösterdäpfel |
knackiges Wurzelgemüse | Eierkren (C,G,L,O)
Weinempfehlung: 2019 St.laurent | Weingut Malat € 6,70
- AUSGELÖSTES BACKHENDL**€ 14,80
Brust und Keule | Erdäpfel-Vogerlsalat | Kernöl |
Zitrone (A,C,L,M,O)
- GRILLED BEEF BURGER**€ 16,90
Zwiebelmarmelade | Cheddar | Speck | Pommes
(A,C,G,M,N,O)
- GESCHMORTE KAROTTE**€ 15,90
hausgemachter Hummus | Granatapfelkerne |
Korianderpesto | Olivenöl (E,F,G,N,O)
Weinempfehlung: 2022 Sauvignon Blanc | Weingut Thiery-Weber € 4,40
- ORIENTALISCHE MEZZEPLATTE**€ 18,40
Falafel | hausgemachter Hummus |
Couscous Tabouleh | aufgeschlagene Fetacreme
Oliven | Mandeln | Pitabrot (A,G,N,O)

ALLERGENE: A für glutenhaltiges Getreide, B für Krebstiere- und -erzeugnisse, C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine), E für Erdnüsse und -erzeugnisse, F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse, G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose), H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, L für Sellerie und -erzeugnisse, M für Senf- und Senferzeugnisse, N für Sesam-Samen und -erzeugnisse, O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse, P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte, R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

unser CHEFKOCH empfiehlt...

- GEBRATENER WOLFSBARSCH**€ 24,90
im Ganzen gebraten | Gremolata |
ofenfrisches Marktgemüse (D,G,H,O)
Weinempfehlung: 2021 Riesling – Spiegel | Weingut Berger 4,20
- MAISHENDL SUPREME**€ 21,40
Bärlauchrisotto | marinierte Erbsen |
Grana Padano | Salbeijus (G,L,M,O)
- BLACK TIGER GARNELEN 6 Stk**€ 19,90
Chili-Knoblauchöl | Petersilie |
getoastetes Sauerteigbrot (A,B)
Unsere Empfehlung: Glas Champagner Lassalle € 8,90
- OKTOPUS VOM LAVASTEINGRILL**€ 20,70
Süßkartoffelpüree | gepuffter Wildreis |
Liebstöckelöl | fermentierter Knoblauch (D,G,O,R)
- SATESPIESSE VOM MAISHENDL**€ 15,90
pikante Erdnussauce | Jasminreis |
Röstzwiebel | Junglauch (A,E,F,G,N,O)
Weinempfehlung: 2022 Grüner Veltliner | Weingut Tegernseerhof € 5,20
- BÄRLAUCHPASTA**€ 17,90
Tagliolini | Bärlauchpesto | Schmorparadeiser (A,C,G,L,O)

Sweets

- CHEESECAKE CREME**€ 8,50
Buttercrumble | Rhabarbergel |
Ron Zacapa Rum (A,C,G,O)
- MARILLENPALATSCHINKEN je Stück**€ 3,00
wachauer Marillenmarmelade | Staubzucker (A,C,G)
- MOHR IM HEMD**€ 7,90
Schokoladensauce | Schlagobers (A,C,G)