


STARTER

KLARE RINDERKRAFTSUPPE € 4,80
Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch (A,C,L,G,M)


AROMATISCHE KÜRBISCREMESUPPE € 6,90
Ingwer | Curry | Kokos – Milchschaum (F,O) 
mit gegrillter GARNELE € 3,90


BEEF TARTAR KLASSISCH MARINIERT € 15,80
gebackener Trüffeldotter | eingelegte Roscoff Zwiebel
Chili – Hanfmayo | getoastetes Sauerteigbrot (A,C,D,G,L,M)
*Weinempfehlung: 2022 Grüner Veltliner Weissenkirchen
Weingut Pax € 5,20*


BURRATA & ZUCCA € 16,40
Butternusskürbis | frische Feigen
Tomaten – Basilikumsud | Zitronenöl | Nusskeks (A,G,H)
mit Prosciutto di Parma € 4,50

OKTOPUSCARPACCIO € 16,90
mediterrane Zitrusud | geräucherte Paprikacreme
Rucola (A,G,N,O)
*Weinempfehlung: 2022 Gemischer Satz Nussberg
Weingut Mayer am Pfarrplatz € 5,90*

GREENS

TAN TAN SALAT € 12,80 
Salatherz | pikantes Sojasugo | Limettenmayo
Röstzwiebel | Schnittlauch (A,F,N)

CAESAR SALAD € 14,80 
knackige Römersalatherzen | Eisbergsalat
Grana Padano | Kräutercroutons (A,G,L,M,O)

MARKT.SPIEL SALAT € 13,40 
bunte Blattsalate | Rote Rüben | Feta
geröstete Kerne | Balsamico Dressing (A,F,N)

PIMP

your Salad...

gegrillte Riesengarnele – 1 Stück (B) € 3,90
Rinderfiletstreifen € 5,50
Maishendlbruststreifen gegrillt € 5,00
gebackene Maishendlkeule (A,C,G) € 5,00

vom LAVASTEINGRILL

Alle Steaks werden mit hausgemachter Kräuterbutter serviert

SIMMENTALER RINDERFILETSTEAK 180G (G) € 31,60

DRY AGED HÜFTSTEAK 180G (G) € 24,90

VEGAS CUT VOM KAVALIERSPITZ (G,B) € 38,00
Surf & Turf mit 2 Stück gegrillten Riesengarnelen

DIPS JE € 1,80
BBQ Sauce (N) | Knoblauchrahm (G,C) | Cocktailsauce (C,M)
Limettenmayonnaise (C,M) | Schnittlauchrahm (G)

BEILAGEN

Pommes frites € 4,20
Grillgemüse € 4,50
Ofenkartoffel (C,M) € 5,50
mit Schnittlauchrahm

SAUCEN

Portweinjus (G,O,L) € 3,20
Pfefferrahmsauce (G,O,L) € 3,20

GAUMENSPIEL

CHICKEN PITA € 18,40
Steinofen Pita | kreolisches Hendl | griechisches
Joghurt | Salatherzen | Hendlhautcrumbles
Tomaten | Zaziki (A,G)

JUMBO GARNELENTORPEDOS € 22,90
knusprig gebackene Jumbogarnelen
Kürbis – Marillen-chutney | Mushisauce
Wasabicreme | gepuffter Reis | Koriander (A,F,M,G)
*Weinempfehlung: 2023 Riesling Kamptal
Weingut Schloss Gobelsburg € 4,90*

ALPENLACHS € 25,20
auf der Haut gebratenes Alpenlachsfilet
Risoni tostata | geflammter Burrata
Garnelenschaum | bunte Paradeiser (A,B,G,O)

COZZE ALLA MARINARA € 19,80
Bio – Miesmuscheln | Weißweinsud | Wurzelgemüse |
Petersilie | Knoblauchbaguette (A,R,O)
*Weinempfehlung: 2022 Riesling Langenloiser Steinhaus
Weingut am Berg € 5,10*

PASTA PORCINI € 21,40
große Muschelnudel | Steinpilzsauce | Salsiccia | Salbei (A,G)

Markt.SPIEL

Mediterrane
TAPAS PLATTE
gebratene Riesengarnelen
Zitronenhendl Spieße
hausgemachter Kürbishummus
Oliventapenade | Kitharaki-Salat
Prosciutto di Parma
(A,B,C,E,F,G,L,O)
€ 22,40

CLASSICS

WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 23,80
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone (A,C,G,L)
mit gemischtem Salat € 4,90

AUSGELÖSTES BACKHENDL € 15,40
Brust und Keule | Erdäpfel-Vogerlsalat
Kernöl | Zitrone (A,C,L,M,O)

GRILLED BEEF BURGER € 17,20
Zwiebelmarmelade | Cheddar | Speck
Pommes (A,C,G,M,N,O)

SCHWEINEBACKE € 24,50
sanft geschmortes Schweinebackerl
cremige Polenta | wilder Brokkoli | Schmorsauce
Balsamico – Zwetschken (A,G,M)
*Weinempfehlung: 2017 Cabernet Sauvignon Reserve
Weingut Tanzer € 4,80*

SWEETS

ZWETSCHKE³ € 8,50
Homemade Cheesecake | Zwetschkenspuma |
Zwetschkeneis | Streusel (A,G,F)

YUZU - ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE € 8,50
Matcha Grünteeis | Himbeere (A,C,G)

MARILLENPALATSCHINKEN JE STÜCK € 3,50
Wachauer Marillenmarmelade | Staubzucker (A,C,G)