

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE

10.50

HAUPTGANG

KALBS-SALTIMBOCCA (CH)

41.-

AUF SAFRANRISOTTO MIT PORTWEINJUS

KURZ GEBRATENES LACHSFILET (CH)

39.-

MIT MAXIM-KARTOFFELN, ZITRONEN-KAPERN-VINAIGRETTE UND KRÄUTERÖL

DESSERT

BROMBEER CRUMBLE

14.-

MIT ZITRONEN MASCARPONE

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

GELBER MUSKATELLER

9.50/61.-

WEINGUT SCHAUER

SÜDSTEIERMARK DAC, 2023, 11.5% VOL. BIO GELBER MUSKATELLER IST EINE SELTENHEIT IN ÖSTERREICH, VERARBEITET ZU LEICHTEN, AROMATISCHEN WEINEN.

ROT

GALAPIA

8.50/58.-

DOMAINE ALBERT DE CONTI, BERGERAC AOP, 2024, 14.5% VOL. BIO

DIE REGION BERGERAC EMANZIPIERT SICH IMMER MEHR AUS DEM SCHATTEN DES NACHBARN BORDELAIS.

MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON

WER HIER GENIESST, UNTERSTÜTZT EINE GUTE SACHE. IM RESTAURANT VIADUKT ARBEITEN JUNGE MENSCHEN IN BEGLEITETEM RAHMEN, UM SCHULISCHE UND BERUFLICHE PERSPEKTIVEN ZU ENTWICKELN. DIESES ARBEITSINTEGRATIONSPROJEKT ERGÄNZT ANDERE HILFSANGEBOTE IN DEN BEREICHEN JUGENDARBEIT UND DROGENHILFE DER STIFTUNG NETZWERK, EINER INNOVATIVEN, PRIVATEN NON-PROFIT-ORGANISATION.