

# bistro

---

## Au début



## Plats principaux

---

<b>Soupe a l'oignon</b> Original französische Zwiebelsuppe - überbacken mit herzhaftem Cruyère	8.5	<b>Gnocchis à la citrouille</b> Herbstliche Kürbisgnocchi mit französischem Ziegenkäse und knackigem Salat	16.5
<b>Bruschetta (2Stk)</b> Aioli & confierte Tomaten Trüffelaioli & gebratene Pilze	6.9 9.5	<b>Moules Marinières</b> MSC Miesmuscheln in Weißwein mit Knoblauch & Kräutern (wahlweise im Tomatensud +2€)	17.9
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> Handgehacktes Rinderfilet mit leichter Trüffelnote, Bio-Eidotter und Sauerteigbaguette	21.5	<b>Boeuf Bourguignon</b> Zart geschmorte Rinderschulter in kräftiger Rotweinsauce mit Pilzen, Karotten und Thymian	19.5
<b>Antipastivariation zum Teilen</b> Eine kleine Auswahl voller bunter Köstlichkeiten - perfekt zu einem guten Gläschen Wein	12.5 p.P.	<b>Gambas grillées</b> Gebratene Black Tiger Riesengarnelen mit Limette, Thymianaioli und Baguette	28.5

---

## Desserts & Café

---

Dessert der Woche	6.5
Espresso	2.5
Verlängerter	3

---

## Käse & Baguette

---

Franz. Käseplatte klein	18.5
Franz. Käseplatte groß	28
Körberl Sauerteigbaguette	3.9
Portion marinierte Oliven	5.9

# bistro

## Aperitifs / Bier

Prosecco Extra Dry 0.1	3.8
Crémant de Bordeaux 0.1	6.9
Kir de Cassis / Aperol / Hugo	5.8
Weißer Spritzer / Kaiserspritzer	3.5
Seiterl/Krügerl Zwettler	4.2/5.3
Kristallweizen 0.5	5.5



## Weißwein

## Rotwein

**Bordeaux Blanc 2021** 4.2/  
Château des Antonins, Bordeaux 24.2  
Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20%

**Grüner Veltliner/Riesling SAND 1** 4.8/  
Toni Zöhrer, Krems 28.2  
Grüner Veltliner/Riesling 100%

**Gewürztraminer/Pinot Grigio 2022** 5.8/  
Gustave Laurent, Reims 34.2  
Gewürztraminer/Pinot Grigio 100%

**Chenin Blanc 2022** 6.4/  
Marc Pluzeau, AOC Chinon 38.2  
Chenin Blanc 100%

**Grüner Veltliner 2021** 7.6/  
Charly Rol, Senftenberg 42.8  
Grüner Veltliner 100%

**Cuvée Black Gorilla 2022** 4.8/  
Domaine Guinand, Languedoc 28.2  
Merlot 60%, Cabernet Franc 40%

**Château le Chêne 2015** 5.9/  
Haut Medoc, Bordeaux 34.6  
Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Petit Verdot 10%

**Zweigelt Côtes Danubiennes 2021** 6.4/  
Charly Rol, Senftenberg 38.2  
Zweigelt 100%

**Cuvée Rasteau 2020** 7.6/  
Domaine de Beaurenard, 43.8  
Chateauneuf-du-Pape  
Grenache 80%, Syrah 20%

**Chateau Peyrabon 2008** 8.2/  
Haut Medoc, Bordeaux 46  
Cabernet Sauvignon 49%, Merlot 44%,  
Petit-Verdot 7%

## Limonaden & Säfte 0.3/0.5

## Soda / Mineral

Eistee Minze, hausgemacht	4/5
Ingwer-Limonade, hausgemacht	4/5
Apfelsaft naturtrüb	4/5.5
Traubensaft rot	4/5.5
Marillensaft	4/5.5

Soda 0.3/0.5	3/4
Soda Zitron 0.3/0.5	3.2/4
Soda Holunder 0.35	3.2/4
Mineral prickelnd / still 0.75	5.5