

GREISLEREI

beim taubenkobel



austern fin de claire °2 6 stk	27,00
prosciutto mit zitrone und ipsa olivenöl	15,90
die weltbesten jahrgangssardinen 2018, 2019, 2020 oder 2021	13,80
hühnerleber im glas mit waldviertler graumohn	13,80
wiener weinbergschnecken vom gugumuck in kräuterbutter und baguette	
6 stk	16,00
12 stk	30,00
gereifter gouda, slow food aus italien	16,80
<small>der zweijährige gouda hat eine gut ausbalancierte würze mit cremigem schmelz und bereits stark ausgeprägten kristallen.</small>	

juli & august: montag die greisslerei und das restaurant geöffnet!
neu: samstag & sonntag kochen wir den ganzen tag für sie!

couvert 3,80 pro person sauerteigbrot mit bauernbutter.
in der greisslerei wird ausschließlich barzahlung akzeptiert!
danke für ihr verständnis.

marchfelder artischocken im ganzen mit sauce vinaigrette	18,90
stekovics paradeiservielfalt mit basilikumblüten und frischkäse	17,90
gänseleber „en torchon“ mit hausbrioche, graumohn und kriecherl	23,90
„vichyssoise“ geeiste erdäpfel-lauchsuppe mit sommertrüffel	13,90
pannonische krautsuppe mit sauerrahm, majoran und hauswürstel	12,80
eierschwammerl in gartenkräutersauce mit soufflierten topfenserviettenknödel	28,90
hausgemachte erdäpfelgnocchi mit istrischem trüffel	28,60
gebratener steinbutt mit zucchini & zuchhini Blüten und liebstocklerdäpfel	39,90
calamari fritti mit aioli und jalapeno	28,90
kalbswiener schnitzel mit confierten erdäpfel und frühlingssalat	30,90
entrecôte vom grill, kräuterbutter, knoblauch, french fries und frühlingssalat	39,90
rib eye vom grill, hausgemachte kräuterbutter, knoblauch, french fries und frühlingssalat	43,90