

ERSTENS

Blattsalat mit gebackenen Oliven, Limettenöl und Büffelmozzarella <i>Lettuce with deep fried olives, lime oil and buffalo mozzarella</i>	€ 6,00
Gebratener Ziegenkäse im Rohschinkenmantel auf marinierten Salatherzen <i>Pan fried goat cheese in smoked ham on marinated salad</i>	€ 9,00
Lauwarmes Steinbuttcarpaccio auf Kichererbsenpüree und Tomatensalsa <i>Tepid turbot carpaccio on mashed peas and tomato salsa</i>	€ 9,00
Gebratene Garnelen mit Orangenvinaigrette und Melanzanistangerl <i>Pan fried shrimps with orange vinaigrette and aubergine rolls</i>	€ 9,00
Rosa Entenbrust und gebratene Gänseleber mit Vogerlsalat, Birne und Cranberries <i>Rose duck breast and pan fried goose liver with field salad, pear and cranberries</i>	€ 12,00
Beef Tartare mit Toast und Butter <i>Beef tartare with toast and butter</i>	€ 13,00

ZWEITENS

Klare Fischsuppe mit Safran und Tomaten <i>Fish bouillon with saffron and tomatoes</i>	€ 5,00
Kartoffel-Sauerrahmsuppe mit knusprigen Speckchips <i>Potato-sour cream soup with crispy bacon chips</i>	€ 5,00
Rindsuppe mit Fritatten und Gemüse <i>Beef broth with sliced pancakes and vegetable</i>	€ 5,00

DRITTENS

Fleisch *Meat*

Chili-Paprika Henderl mit Spätzle und Kresse <i>Chili-paprika chicken with spaetzle and cress</i>	€ 15,00
Saltimbocca vom Mangalicaschwein auf Tomatengnocchi und Rucola <i>Saltim Bocca from the "Mangalica" pork on tomato gnocchi and rucola</i>	€ 17,00
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel und Salat <i>Viennese escalope with parsley potatoes and salad</i>	€ 17,00
Gekochter Kalbstafelspitz mit gestampften Kräuterkartoffel, Zuckererbsenschoten und langem Pfeffer <i>Boiled beef with mashed herb potatoes, sugar peas and pepper</i>	€ 19,00
Gegrillte Bio-Beiried mit Zwiebelsauce, gebratener Polenta und Zupfkarotten <i>Grilled bio-beiried with onion sauce, pan fried polenta and carrots</i>	€ 20,00

Fisch *Fish*

Gebratenes Zanderfilet im Kräuter-Zucchini-mantel auf Knoblauchrisotto und Kohlrabi <i>Pan fried pike perch fillet in a herb zucchini coat on garlic risotto and kohlrabi</i>	€ 15,00
Im Ganzen gebratene Dorade auf Sellerie-Petersilienravioli und Pepperonata <i>Pan fried Dorade on celery-parsley ravioli and pepperonata</i>	€ 19,00
Jakobsmuschel-Seezungenröllchen auf Wachtelbohnen, Tomaten und Pinienkernen <i>Scallop-sole rolls on quail beans, tomatoes and pine nuts</i>	€ 20,00

Nudelspezialitäten *Noodle specialities*

Hausgemachte Spinat-Frischkäseravioli mit pochiertem Bio-Ei und brauner Butter <i>Home made spinach-cream cheese ravioli with poched egg and brown butter</i>	€ 10,00
Hausgemachte Pasta mit Rinderfiletspitzen, Pilzen und Jungzwiebel <i>Home made pasta with beef stripes, mushrooms and young onions</i>	€ 13,00
Hausgemachte Pasta mit roh mariniertem Thunfisch, Artischocken und Oliven <i>Home made pasta with raw marinated tuna, artichokes and olives</i>	€ 13,00

VIERTENS

Apfel-Griesskoch mit Zitronenmelisse <i>Apple-semolina pudding with lemon melisse</i>	€ 6,00
Blätterteigtürmchen mit Ricotta-Holundercreme und heisser Mango <i>Flaky pastry with ricotta-elder cream and hot mango</i>	€ 6,00
Moccaparfait mit Mascarponecreme im Hippenschälchen <i>Mocca parfait with mascarpone cream in sweet bowl</i>	€ 6,00

LAST BUT NOT LEAST

Käsevariation klein <i>Selected cheese small</i>	€ 8,00
Käsevariation groß <i>Selected cheese large</i>	€ 10,00

Couvertpreis pro Person € 2,00
Couvert price per person € 2,00

ABENDMENÜ

Lauwarmes Steinbuttcarpaccio auf Kichererbsenpüree und Tomatensalsa
Tepid turbot carpaccio on mashed peas and tomato salsa

€ 9,00

Kartoffel-Sauerrahmsuppe mit knusprigen Speckchips
Potato-sour cream soup with crispy bacon chips

€ 5,00

Hausgemachte Spinat-Frischkäseravioli mit pochiertem Bio-Ei und brauner Butter
Home made spinach-cream cheese ravioli with poched egg and brown butter

€ 10,00

Gekochter Kalbstafelspitz mit gestampften Kräuterkartoffel,
Zuckererbsenschoten und langem Pfeffer
Boiled beef with mashed herb potatoes, sugar peas and pepper

€ 19,00

Dessertvariation

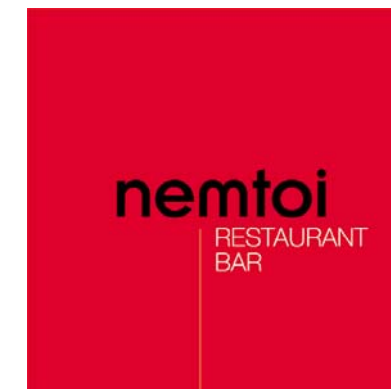
€10,00

Menüpreis ohne Käse €45,00
Menu price without cheese

Menüpreis mit Käse €49,00
Menu price with cheese

Couvertpreis pro Person €2,00

Couvert price per person €2,00



Herzlich Willkommen!

Der Glaskünstler Ioan Nemtoi stand Pate bei der Namensgebung unseres Restaurants. Von ihm stammen die vier roten Glasfeuerwände und die einzigartige Glasbar. Sie sind Blickfang und optischer Mittelpunkt.

Im kulinarischen Mittelpunkt stehen die Kreationen von Küchenchef *Ludwig Ranetbauer*, der Sie mit seinem Team verwöhnt. Die ständig wechselnde Karte wird dabei vor allem von saisonalen Gegebenheiten geprägt.

Das Serviceteam und die Weinexperten geleiten Sie nicht nur auf Ihrem kulinarischen Weg, sondern empfehlen Ihnen auch gerne die richtige Begleitung aus unserem Weinsortiment.

Lassen Sie sich verwöhnen, genießen Sie Ihren Besuch bei uns!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr

NEMTOI Team