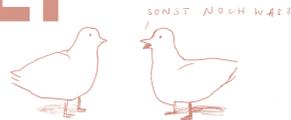


# GREISLEREI

beim taubenkobel



selbstgemachte gemüse antipasti	15,90
austern fin de claire °2 6 stk	27,00
prosciutto mit limette und ipsa olivenöl	17,90
die weltbesten jahrgangssardinen 2019, 2020 oder 2021	13,80
hühnerleber im glas mit waldviertler graumohn	13,80
weinbergschnecken in kräuterbutter und baguette	
6 stk	16,00
12 stk	30,00
chällerhocker käse von klaus räss aus vorarlberg 16 monate gereifter vollfetter alpkäse	16,80

erste bärlauchsuppe mit handgemachtem grießnockerl	12,80
rindermark im Knochen, resches bauernbrot und petersiliensalat	17,90
pannonische krautsuppe mit sauerrahm, majoran und hauswürstel	12,80
unser klassiker: erdäpfelgnocchi mit périgord trüffel	29,80
backfisch vom neusiedlersee mit erdäpfel – vogersalat und sauce tatar	34,90
calamari fritti mit aioli und jalapeno – grüne chillischoten	26,90
selbstgedrehte pappardelle mit wildem bärlauch und frischkäse	25,90
kalbwiener vom österreichischen milchkalb mit confierten erdäpfeln und leithalandsalat	31,90
„coq au vin“ von der hahnkeule mit butternockerln und wiesenspilzen	36,90
entrecôte vom grill, kräuterbutter, knoblauch, french fries und leithalandsalat	39,90
rib eye vom grill, kräuterbutter, knoblauch, french fries und leithalandsalat	44,90

neu: samstag & sonntag kochen wir den ganzen tag für sie!

couvert 3,90 pro person sauerteigbrot mit bauernbutter.  
in der greisslerei wird ausschließlich barzahlung akzeptiert!  
danke für ihr verständnis.