

Wochengerichte

„Roastduck“ von der Barbarie Ente € 9,00
Feigen-Vogerl Salat, Himbeerdressing GLMO

Gelbe Paprikaschaumsuppe € 5,50
Garnelen BGLMO

Colonne di Pompei (Korkenziehernudeln) € 14,00
Seeteufel Medaillon, Eierschwammerl, gebratene Paradeiser
ACGLM

Stubenküken mal Zwei € 22,00
geschmort / gedämpft, Pilzrisotto, weißer Marchfelder Stangenspargel
GLMO

Gebratenes Seezungenfilet € 24,00
Artischocken, Spinatgemüse, Curryschaum, Baby Erdäpfel
DGLMO

Original Tichy Eismarillenknödel € 6,50
Marillenröster, Marillenlikör GHO

Wein der Woche

Weinviertel DAC 2016 Karren o € 2,40
Weingut Zehetmaier, Viendorf

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstier, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja,
G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite,
P = Lupinen, R = Weichtiere

dishes of the week

“Roastduck” from the Barbarie Duck € 9.00
figs-lamb’s salad, raspberry dressing GLMO

Creamy Yellow Pepper Soup € 5,50
prawns BGLMO

Colonne di Pompei (special Italian pasta) € 14.00
angler-fish medallion, chanterelle, roasted tomatoes
ACGLM

Spring chicken times 2 € 22.00
stewed / steamed, mushroom risotto, white Marchfelder asparagus
GLMO

Roasted Filet of Sole € 24.00
artichokes, spinach, curry foam, baby potaotes
DGLMO

Original Tichy Ice-Apricot dumplings € 6.50
stewed apricots, apricot liquor ACGO

Wine of the week

Weinviertel DAC 2016 Karren o € 2,40
Weingut Zehetmaier, Viendorf

Allergy information according to Codex-reference:

A = cereals containing gluten, B = crustaceans, C = eggs, D = fish, E = peanuts,
F = soybeans, G = milk, H = nuts, L = celery, M = mustard, N = sesame seeds,
O = sulphites, P = lupin, R = molluscs