

CSELLO SPEISEKARTE

FEIN ESSEN & TRINKEN IN DER MÜ!

DO 11.00h - 22.00h

KÜCHE von 12.00h - 20.30h

FR | SA 11.00h - 22.00h

KÜCHE von 12.00h - 20.30h

SO 11.00h - 16.00h

KÜCHE von 12.00h - 15.00h



SPARGELZEIT

Bio-Spargel Brandenstein aus dem Marchfeld

VORSPEISE

Gegrillter grüner Spargel

Burrata | Zitrone | Pistazien | Parmesan | Pankobrösel | Spargeljus **17,90**
Furmint 2023 | Robitza | Oslip 0,125l **6,50**



HAUPTSPEISE

Weißer Spargel Klassisch

Beinschinken | Sauce Hollandaise | Petersilienerdäpfel **23,90**
Riesling Alte Reben 2023 | Van Volxem | D-Mosel 0,125l **7,10**



Weißer Spargel Vegetarisch

Sauce Hollandaise | Petersilienerdäpfel **21,90**
Riesling Alte Reben 2023 | Van Volxem | D-Mosel 0,125l **7,10**



Für den anspruchvollen Gaumen - glasweise

Champagner Cuvée Selection Brut | Chassenay D'Arce **12,00**

S.EX Grauburgunder 2017 | Naturalwine | Helmut Preisinger **13,70**



VORSPEISEN

Beeftatar vom Moorochsen

Räucherrahm | Junglauch | Radieschen | G, M, L

klein 19,90 | groß 21,90

Gebeizte Forelle

Apfel | Gurke | Kren & Dille | D, G

17,00

Kohlrabi-Apfel-Salat

Ziegenfrischkäse | Haselnuss | Schalottenvinaigrette | Kräuter | G, H, M, O

14,90

SUPPEN

Spargelschaumsuppe

Gebeizter Lachs | Ziegenfrischkäse | Estragon | G

8,50

Rinderkraftsuppe

Kräuter-Frittaten | Grießnockerl | Wurzelgemüse | A, C, G, L

7,90

Brot | Gebäck

1 Scheibe Brot

1,20

Gemischtes Brotsackerl

3,50

Gedeck pro Person

Sauerteigbrot | Olivenöl | aufgeschlagene Butter

3,80

HAUPTSPEISEN

Huhn im Korb

*Ausgelöste Hühnerkeule | Sauerrahm-Kräuter |
Erdäpfel-Mayonnaise-Salat | A, C, G, M*


19,90



Feines Wiener Schnitzel vom Schwein

Schweinskarreerose | cremige Petersilienerdäpfel | Zitrone | A, C, G


17,90



Cordon Bleu "Caprese" vom Schwein

Tomate | Mozzarella | Basilikum | Prosciutto | Petersilienerdäpfel | A, C, G

22,90



Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

Lauwarme Senfgurken | Röstzwiebel-Flan | Zuckerschoten | A, C, G, M, O, L

27,90



Kalbsrahmgulasch

Butternockerl | Stangensellerie | Tropfenpaprika | A, C, G, L

22,90

HAUPTSPEISEN | FISCH

Gebratene Lachsforelle

Blattspinat | Stampferdäpfel | Petersilienwurzel | braune Butter | D, G

28,90



Fisch and Chips

im Bierteig gebackener Zander | hausgemachte Erdäpfelchips | A, C, D, G

21,90



HAUPTSPEISEN | VEGETARISCH

Csello's getrüffelte Eiernockerl

Trüffelbutter | Schnittlauch | Blattsalat

16,50

Ohne Trüffelbutter | A, C, G, M, O

14,50



Spinatknödel

Süßkartoffel-Espuma | Bergkäse | braune Butter | A, C, G

15,90



Kukuruz-Schnitte (vegan)

Urkarotte | Karottenfond | Jungzwiebel | Bärlauch | L

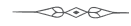
15,90



SALATE

Gemischter Salat | M, O

5,50



Saisonaler Blattsalat | M, O

5,50



Erdäpfel - Vogerlsalat | M, O

5,50



KINDER

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein

mit handgemachten Pommes | A, C, G

9,50



Gebratene Hühnerbrust

Nudeln | Bratensaft | Karotte | A, C, L

10,50



Nudeln mit Tomatensauce | A, C

6,90



Knusprige Pommes

mit Dip

5,80



DESSERTS

Crème brûlée

Erdbeeren | Mandel | _{H, C, G}

11,90



Warmer, gedeckter Apfelkuchen

Karamelleis | Butterbrösel | _{A, C, G}

8,50



Sorbet von der sizilianischen Zitrone | _o

3,00

mit Prosecco

4,80



Unser Team berät Sie gerne!

ALLE ALLERGENE

- A - Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fische
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch
(Milch von Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose)
- H - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

Alle Preise in € inklusive Steuern und Abgaben.

