


---

W O H N S T U B E

---

**À LA CARTE  
MENU**

---

<p>VORSPEISEN APPETIZERS</p>	<p><b>POCHIERTES EI</b> (d) Spinat, Cherrytomaten, Crostini <i>Poached egg – spinach, crostini, cherry tomatoes</i></p>	<p>11,50 €</p>
	<p><b>ROTE BETE LACHS</b> Feldsalat, Apfel <i>Beetroot-salmon – lamb’s lettuce, apple</i></p>	<p>13,50 €</p>
<p>SUPPE UND SALAT SOUPS AND SALAD</p>	<p><b>TOMATE</b>  <b>vegan</b> Kraftbrühe mit Gemüsezigarre <i>Tomato consommé with vegetable cigar</i></p>	<p>8,50 €</p>
	<p><b>SÜPPCHEN VON DER JUNGEN ERBSE</b> Speck-Krusteln, Blätterteigstange <i>Pea soup – bacon, puff pastry stick</i></p>	<p>9,00 €</p>
	<p><b>CAESAR SALAD</b>  Romana, Caesar-Topping, Croûtons, Kirschtomaten, Grana Padano <i>Caesar Salad – roman lettuce, caesar topping, croutons, cherry tomatoes, grana padano</i></p>	<p>15,00 €</p>
	<p>mit Black Tiger Garnelen <i>with black tiger shrimps</i></p>	<p>23,00 €</p>
	<p>mit Maispoulardenbrust <i>with corn-fed chicken breast</i></p>	<p>19,00 €</p>

<b>HAUPTGERICHTE</b> <i>MAIN DISHES</i>	<b>FUSSILONI</b>  Bärlauch, Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Grana Padano <i>Fussiloni – wild garlic, dried tomatoes Grana Padano</i>	24,50 €
	<b>ZANDERFILET</b> Buntes Getreiderisotto, Grüner Spargel <i>Pike-perch – grain risotto, green asparagus</i>	26,50 €
	<b>LACHSFILET</b> Tagliatelle Verde, Kopfsalat, Forellenkaviar <i>Salmon – tagliatelle verde, lettuce trout caviar</i>	25,00 €
	<b>LAMMRAGOUT</b> Kartoffelgratin, Spitzkohl, Oliven, Paprika <i>Lamb ragout – potato gratin, olives pepper, pointed cabbage</i>	26,00 €
	<b>OSTERLAMMKEULE</b> Speck-Bohnen-Bündchen, Ofendrillinge, Jus <i>Easter lamb leg, bacon-beans-bundle, young potatoes, jus</i>	27,50 €
	<b>KALB</b> Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone <i>Wiener schnitzel, potato cucumber salad, cranberries, lemon</i>	29,50 €

NACHTISCH  
DESSERT

CREME BRÛLÉE  11,50 €

Marinierte Beeren  
*Crème brûlée –  
marinated berries*

KÄSE ALLERLEI  14,00 €

Gereifte heimische Bio-Käse,  
Kletzenbrot, Feigentapenade  
*Cheeseboard – mature regional  
organic cheese, Kletzenbrot  
(Austrian fruit bread), fig tapenade*

MOEULLEUX AU CHOCOLAT  13,50 €

Erdbeeren, Basilikum-Limetten-Sorbet  
*Chocolate fondant – strawberries  
basil-lime-sorbet*