Mariandl
CAFÉ & MEHR

Wochenkarte

Saisonale Küche • Regionale Weine

Zur Einstimmung

Goldhaube Wachau – **Haussekt**
mit Schuss Marillennektar 4,80 €

0,3 l **Hadmar** vom Fass 4,90 €

Sarti Spritz
mit Sekt 7,20 €

Aperol Spritz
mit Sekt 7,20 €

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Federspiel® 2025
Weingut Özelt, Spitz/Donau ⅛ l 4,90 €

Riesling Federspiel® 2025
Weingut Höllmüller, Spitz/Donau ⅛ l 5,20 €

Mariandl
CAFÉ & MEHR

Cappuccino 4,40 €
Rüdesheimer 8,20 €
Mariandl Kaffee 8,20 €
kleiner Mokka 3,50 €

Zum süßen Abschluss

Hausgemachte Mohnnudeln 9,90 €
mit Zwetschkenröster

Affogato 5 €
Vanilleeis | frischer Mokka

Mehlspeisen
aus der Vitrine
-je nach Tagesangebot-

Unsere Klassiker

Handgedrehte Spinatknödel 14,90 €
mit Nussbutter, dazu Blattsalat

Räucherlachs auf Blattsalat 18,90 €
mit Erdäpfelpuffer & hausgemachtem Dip

Zweierlei Gemüseschnitzel 17,90 €
mit Marktsalat und Dip

Backhendlsalat 18,50 €
mit knusprig panierten Hendlstücken,
Kürbiskernen & Kernöl

Schweinsschnitzel 18,50 €
goldbraun gebacken
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

Unsere Herbstküche

Kürbiscremesuppe 6,50 €

Zart gebratene Entenbrust 26,90 €
mit Rotkraut, Mandelbällchen und Portweinjus

Wildragout 23,50 €
mit Semmelknödel und Preiselbeerpfirsich

Für zwischendurch

Frankfurter oder Debreziner
mit Senf und frischem Kren · Semmel 6,90 €

Käse- oder Schinken-Käsetoast
mit Ketchup 6,40 € · mit Spiegelei 8,30 €