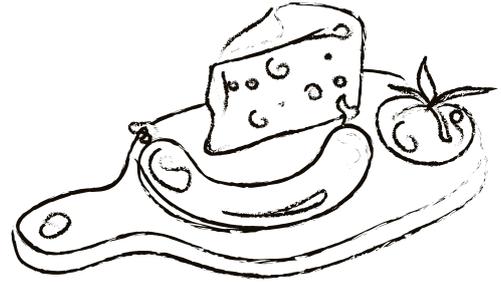


Kaltes & Vorspeisen

Aufstrichvariation marktfrischer Mix	9,90
Hechinger's Hausteller gemischte Fleisch- & Wurstspezialitäten Variation österreichischer Käsesorten cremige Salzbutter hausgemachte Pickles	15,90
Saure Wurst Vinaigrette von Schnitzer's Kernöl Kräutersalat eingelegte rote Zwiebel	8,90
lauwarme Schweinsbrust Honig - Soja Lack asiatischer Gurkensalat Koriander Sesam	15,90
Burrata & Tomatenvielfalt Wassermelonenschinken Kumquat Pistazie	16,90
Beef Tatar Kräutersalat gebeizte Senfkörner Senfmayonnaise Toast	18,50
63° Ei von Julian Muhr getrübte Erdäpfelcreme Blattspinat gegrillter Bauchspeck vom Tullnerfelder Schwein	16,90
Eierschwammerl Schaumsuppe sautierte Eierschwammerl Schnittlauchöl	8,90



Dominik's Tipp

63° Ei von Julian Muhr

getrübte Erdäpfelcreme | Speck | Blattspinat

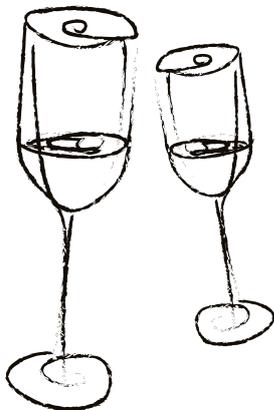
€ 16,90

Weinempfehlung:

Chardonnay Felsenstein | Birgit Braunstein

Gebäck

Scheibe Brot BIO Joseph Brot	1,90
Kräuter - Salzstangerl	1,90
Käsestangerl	1,90
Vollkornweckerl hausgemacht mit Polsterer BIO Mehl	2,10



Apertifempfehlung

„Passion Spritz“

der beliebte Sommerdrink von letztem Jahr

(gerne auch als alkoholfreie Variante)

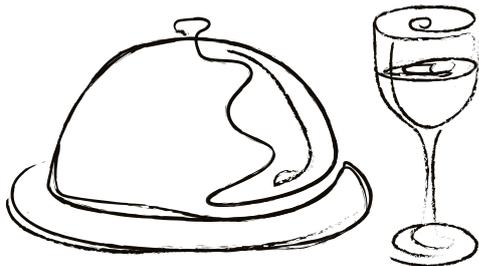
€ 6,90

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben und sind in € angegeben.
Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Hauptspeisen

Backendl Teller	18,90
Brust Keule Flügel Leber Erdäpfel- Vogerlsalat Kernöldip	
Hechinger's Surschnitzel vom Tullnerfelder Schwein	17,90
gemischter Salat	
Sommer Bowl	15,90
Perl Cous Cous Feta Granatapfel Süßkartoffel & Avocado vom Grill Erdnuss Koriander Sesamdressing mit gegrilltem Steirerhendl	
Ofenmelanzani	16,90
Ratatouille Schafkäse Haselnuss Kräutersalat	
gebratenes Zanderfilet	28,90
Miso Sellerie Püree Dillerdäpfel Fenchel Orange	
Eierschwammerl Gulasch	23,90
Semmelknödel Sauerrahm	
Hechinger's Clubsandwich	21,90
Rote Rüben Focaccia gegrilltes Steirerhendl Speck Tomate Kräutersalat hausgemachte Trüffelpommes	
Krone vom Tullnerfelder Schwein	29,90
Gemüsegart'l Ofen - Süßkartoffel Cafe de Paris Butter Rosmarinjus	



eisgekühlt & hausgemacht

gerührter Eiskaffee

hausgemachtes Naber-Kaffee-Eis
weißer Kaffeeschaum

€ 7,50

hausgemachter Eistee

Limette | Minze | Agave

€ 5,50

Spezial Tage

Freitag fangfrischer Fisch

Samstag faschierte Laibchen

Sonntag Spezialität vom Holzkohlegrill

Unser Personal informiert Sie gerne!

Desserts

Snickers Tarte **8,50**
hausgemachtes Milcheis | Amaranth

Eispalatschinke **8,90**
hausgemachtes Vanilleeis
Schokosauce

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben und sind in € angegeben.
Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

