

le menu

[Speisen & Getränke]

Bière [Bier]

Vom Fass:

Pils 0,2/0,3 3,50/4,80
Trumer

Radler 0,2/0,3 3,50/4,80
Trumer

Zwickl 0,2/0,3 3,50/4,80
Obertrumer Original

In der Flasche:

Trumer Freispiel alkoholfrei 0,33 - 4,80

Boissons

[Alkoholfreie Getränke]

Soda 0,25 2,20

Soda Zitrone (Jugendgetränk) 0,5 ... 4,60

Römerquelle 0,33 3,50
still/prickelnd

Römerquelle 0,75 5,90
still/prickelnd

Coca Cola/Zero 0,33 4,50

Apfelsaft naturtrüb 0,25 4,00
Josef Dockner, Kremstal

gespritzt 0,25 2,90

gespritzt 0,5 5,00

Apfel-Rhabarber-Saft 0,25 4,50
Wurm und Wurm, Bergland

gespritzt 0,5 5,50

Apfel-Thymian-Minze-Saft 0,25 ... 4,50
Wurm und Wurm, Bergland

gespritzt 0,5 5,50

Birnennektar 0,25 4,50
Reisinger, Wachau

gespritzt 0,5 5,50

Enzo Alpin 0,33 4,90
Bitterlimonade mit Enzianwurzel

Rosi Alpin 0,33 4,90
Bitterlimonade mit Rosenwasser

Indian Tonic Water 0,2 4,90
Fever-Tree

Bitter Lemon 0,2 4,90
Fever-Tree

Champagne & Apéritif

Crémant de Bourgogne

Blanc Brut 0,1 7,50
André Delorme, Rully

Oeil de Perdrix

Brut Rosé 0,1 10,00
Jean Vesselle, Champagne

Kir Royal 9,00
Crémant, Crème de Cassis

Pastis St. Tropez 4cl 6,50

Pampelle Spritz 8,50
Pampelle, Crémant, Soda

Pink Vodka Tonic 11,50
Axberg Vodka, Fever-Tree Raspberry &
Rhubarb Tonic Water, Limette, Himbeeren

Gin Tonic 12,50
G'Vine Gin, Fever-Tree Indian Tonic Water

Super Cattivo Bitter 8,50
rosso oder bianco, Limette & Fever-Tree
Indian Tonic Water

alkoholfrei:

Flein 2021 0,125 5,50
Gelber Muskateller Traubensaft, Gross&Gross

Café

[Kaffee aus Wien von Bieder & Maier]

Espresso klein/groß 3,30/4,80

Melange 4,40

Tee

[Jäger Tee, das älteste Teehaus Wiens]

BIO Earl Grey 4,80

Darjeeling Second Flush 4,80

BIO Jasmin 4,80

Kräutergarten 4,80

BIO Beerenkuss 4,80

China Milky Oolong 4,80

Spécialités »Poldie«

[Unsere Klassiker]

Tartare de Bœuf au couteau	28,00
<i>geräucherte Butter & hausgemachtes Toastbrot</i>	
als Vorspeise	18,00
Moules frites	24,00
<i>à la provençale</i>	
als Vorspeise	14,00
Bavette	24,00
<i>180 g Flank Steak, Gemüse der Saison & Pilzrahmsauce</i>	
Hausgemachte Pommes	5,00

Huitres

[Austern]

frische Austern

Schalotten & Rotweinessig
pro Stück **4,80**

frittierte Austern

Zitronenmarmelade & eingelegte rote Zwiebel
pro Stück **5,80**



Entrées [Vorspeisen]

Gurken-Dill-Suppe (kalt)	9,00
<i>mit Melone & Haselnussöl</i>	
L'Œuf	12,00
<i>Gekochte Eier, Sellerieremoulade & lila Senf</i>	
Artischocke	14,00
<i>mit Pastis-Butter & Ziegenfrischkäsecreme</i>	
Saumon Gravlax	12,00
<i>Graved Lachs mit zweierlei Blinis & Zitronen-Kräuter-Crème fraîche</i>	

Choix du Chef

[Menü]

3 Gänge	45,00
<i>Weinbegleitung</i>	22,00
4 Gänge	54,00
<i>Weinbegleitung</i>	28,00

Plats [Hauptspeisen]

Côtelette de porc	28,00
<i>mit Melanzani, lila Kartoffeln & Sauce Charcutière</i>	
Poisson du jour	Tagespreis
<i>Fisch des Tages</i>	
Tian niçois	17,00
<i>Ofengemüse auf karamellisiertem Zwiebel, Bulgur, Paprikasauce & Basilikumpesto</i>	

Fromage [Käse]

Rohmilchkäse

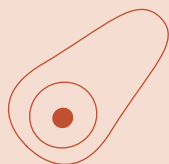
aus Frankreich mit Chutney & Quittenmarmelade

klein	16,00
groß	24,00

Desserts

Baba au rhum	9,00
<i>Briocheküchlein, Crème Chantilly & Erdbeer-Sorbet</i>	
Thymian Crumble	9,00
<i>mit frischen Früchten & Heumilcheis</i>	
Café Gourmand	12,00
<i>Espresso & Mini-Desserts</i>	
Gedeck	4,00
<i>Baguette mit Butter & Aufstrich</i>	

SARDINES



Feinste bretonische Jahrgangssardinen
»La Quiberonnaise«

Jahrgangssardinen

<i>Olivenöl & Zitrone</i>	14,00
<i>Olivenöl & Algen</i>	14,00

serviert mit Baguette und Zitronen-Kräuter-Crème-fraîche

bon appétit!

P
B