

le menu

[Speisen & Getränke]

Bière [Bier]

Vom Fass:

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

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

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

In der Flasche:

Trumer Freispiel alkoholfrei 0,33 - 4,50

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 4,30

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 7,00
André Delorme, Rully

Oeil de Perdrix

Brut Rosé 0,1 9,90
Jean Vesselle, Champagne

Kir Royal 9,00
Crémant Rosé, Crème de Cassis

Pastis St. Tropez 4cl 6,50

Pampelle Spritz 8,50
Pampelle, Crémant, Soda

Pink Vodka Tonic 10,50
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>Schalottenbutter & hausgemachtes Toastbrot</i>	
als Vorspeise	18,00
Moules frites	24,00
<i>à la crème</i>	
als Vorspeise	14,00
Bavette	24,00
<i>180 g Flank Steak, Gemüse der Saison & Rotweinschalotten</i>	
Hausgemachte Pommes	5,00

Huitres

[Austern]



frische Austern

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

pochierte Austern

pro Stück **5,80**

Entrées [Vorspeisen]

Potage Parisien **9,00**

Kartoffellauchsuppe & Kerbel

L'Œuf **12,00**

Pochierte Eier, Spargel & Champignons

Salade de saison **9,00**

mit Pomelo-Dressing & Ziegenkäse-Toast

Saumon Gravlax **12,00**

Graved Lachs mit Seegras-Blinis & Zitronen-Kräuter-Crème fraîche

Choix du Chef

[Menü]

3 Gänge **45,00**

Weinbegleitung 22,00

4 Gänge **54,00**

Weinbegleitung 28,00

Plats [Hauptspeisen]

Entenbrust **25,00**

mit Polenta, Karotten & Bärlauch

Poisson du jour **Tagespreis**

Fisch des Tages

Spargel-Variation **18,00**

warm - kalt - roh - gekocht - eingelegt - geschmort

mit Sauce Hollandaise

Fromage [Käse]

Rohmilchkäse

aus Frankreich mit Zwiebelchutney & Quittenmarmelade

klein **16,00**

groß **24,00**

Desserts

Millefeuille **9,00**

Knuspriger Brikteig & Crème diplomate mit Tonkabohnen

Charlotte Rhubarbe **9,00**

Biscuits à la cuillère, Rhubarber & Rosenwassermousse

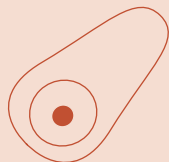
Café Gourmand **12,00**

Espresso & Mini-Desserts

Gedeck **4,00**

Baguette mit Butter & Aufstrich

SARDINES



*Feinste bretonische Jahrgangssardinen
»La Quiberonnaise«*

Jahrgangssardinen

Olivenöl & Zitrone 14,00

Olivenöl & Algen 14,00

serviert mit Baguette und
Zitronen-Kräuter-Crème-
fraîche

bon appétit!

P
B