

# Bière [Bier]

## Vom Fass:

Pils 0,2/0,3 ..... 3,40/4,40

Trumer

Radler 0,2/0,3 ..... 3,40/4,40

Trumer

Zwickl 0,2/0,3 ..... 3,40/4,40

Obertrumer Original

## In der Flasche:

Trumer Freispiel alkoholfrei 0,33 - 4,00

# 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 ..... 4,00

Wurm und Wurm, Bergland

gespritzt 0,5 ..... 5,00

Apfel-Thymian-Minze-Saft 0,25 ... 4,00

Wurm und Wurm, Bergland

gespritzt 0,5 ..... 5,00

Birnennektar 0,25 ..... 4,00

Reisinger, Wachau

gespritzt 0,5 ..... 5,00

Enzo Alpin 0,33 ..... 4,90

Bitterlimonade mit Enzianwurzel

Rosi Alpin 0,33 ..... 4,90

Bitterlimonade mit Rosenwasser

Tonic 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

Hedonist Spritz ..... 12,50

Cognac Ginger Likör, Zitrone,  
Champagner

Gin Tonic ..... 12,50

G'Vine Gin, Fever Tree Tonic

Kalê Sour ..... 9,50

Kalê Bitterlikör, Zitrone

## 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]

<b>Tartare de Bœuf au couteau</b>	<b>28,00</b>
<i>braune Butter &amp; hausgemachtes Toastbrot</i>	
<b>als Vorspeise</b>	<b>18,00</b>
<b>Moules frites</b>	<b>24,00</b>
<i>nach Marinière-Art</i>	
<b>als Vorspeise</b>	<b>14,00</b>
<b>Bavette</b>	<b>24,00</b>
<i>180 g Flank Steak, Gemüse der Saison &amp; Beurre Café de Paris</i>	
<b>Hausgemachte Pommes</b>	<b>5,00</b>
<b>Poisson du jour</b>	<b>Tagespreis</b>
<i>Fisch des Tages</i>	

## Huitres

[Austern]



**frische Austern**  
*Schalotten & Rotweinessig*  
pro Stück ..... **4,80**

**gratinierte Austern**  
pro Stück ..... **5,80**



## Entrées [Vorspeisen]

**Potage Dubarry** ..... **9,00**  
*Karfiolcremesuppe & Trüffeltoast*

**Œuf Meurette** ..... **12,00**  
*Pochiertes Ei, Rotweinsauce, Champignons & Speck*  
**auch vegetarisch möglich**

**Frisée Salat** ..... **9,00**  
*mit Walnüssen, Apfel & Blauschimmeldressing*

**Saumon Gravlax** ..... **12,00**  
*Graved Lachs mit Buchweizen-Blinis & Zitronen-Kräuter-Crème fraîche*

## Choix du Chef

[Menü]

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

## Plats [Hauptspeisen]

**Coq au vin** ..... **25,00**  
*mit Schmorgemüse & Kartoffeln*

**Filet de Truite Meunière** ..... **28,00**  
*Forelle Müllerin, Topinambur & Rüben*

**Dinkel-Pastinaken-Eintopf** ..... **16,00**  
*mit Birne & Leindotteröl*

## Fromage [Käse]

**Rohmilchkäse**  
*aus Frankreich mit Zwiebelchutney & Quittenmarmelade*

**klein** ..... **16,00**

**groß** ..... **24,00**

## Desserts

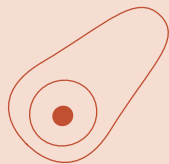
**île flottante** ..... **9,00**  
*Schneenockerl & Crème anglaise*

**Pomme tatin** ..... **9,00**  
*Karamellisierter Apfel, bretonischer Biskuit & Schlagobers*

**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**