

POLKA

SAUVIGNON BLANC 0,75 26 €

Weingut Anton Wöber, Weinviertel

Elegante Aromatik, dicht, ausbalanciert, frisch

POLKA FRANZ 7 €

Apfelsaft, Tonic, Ingwer, Gin, Minze

POLKA Vorspeisen

Fünf auf den Tisch 34 €, vegi 30 €

Oliven 3 €

Salami, Pecorino 6 €

VORSPEISEN

Bohnencreme, Rosmarin 4 €

Pflücksalat, Radieschen, Kerne 5 €

Erbsen-Minz Suppe, Zitronen-Joghurt 6 €

Gerösteter Blumenkohl, rote Zwiebel, Kurkuma 7 €

Belugalinsen, Birne, Walnuss, Pecorino Petersilie 8 €

Fenchel, Orange, Mandel, Schafskäse 8 €

Schweinebauch Teriyaki, Kraut, Radieschen, Koriander 10 €

Geräucherte Forelle, Beete, Sauerrahm, Meerrettich, Dill 10 €

HAUPTSPEISEN

Weißweinrisotto, Kürbis, Palmkohl, Parmesan 15 €

Parmigana, Aubergine, Tomate, Basilikum, Salat 16 €

Tagliatelle al Ragout, Pinienkerne, Parmesan 18 €

DESSERT

Weißer Schokoladentrüffel, Kokos 1 €

Schokoladen-Ganache, Beeren 6 €

Basilikum Parfait, Ahornsirup 6 €

Zweierlei Käse, Kiwichutney 6 €

Unsere Lebensmittel beziehen wir von:

Fische von der Fischerei Sebald, Ammerland, Starnberger See // Gemüse, Eier, Lamm vom Billesbergerhof in Moosinning // Zicklein &

Ziegenkäse vom Michlbauer, Sebastian Meier, Stockau, Oberpfalz // Pasta v. Pastamanufaktur „La Pasta Teca“ //

Reh & Wildschweinfleisch von Joseph Walter, Bruckmühl // Salami von Pedrazzoli