Gabel &Co.

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind mit Oliven-Zitronenmarinade und Rucola-Salat		8,80
Beef Tartar vom Waldviertler Jungrind (scharf oder mild)		
	kleine Portion (70 g)	8,90
	große Portion (120g)	12,90
Caesar´s Salat mit Hühnerstreifen und Weissbrotcroutons		8,60
Grüner und weißer Spargelsalat mit Räucherlachs und Radieschen		9,80
Mozzarella mit Tomaten, Rucola und Basilikum-Pesto		7,90
Antipasti-Teller a la Gabel&Co.		11,90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Suppeneinlage nach Wahl	
Frittaten, Nudeln oder Tirolerknödel	3,30
Artischockensuppe mit Sesamstangen	4,80

EMPFEHLUNG VOM CHEF

Knuspriges Backhendl mit Endivien-Kartoffel-Salat	11,90

FLEISCH VOM GRILL (mit Pfefferrahm-Sauce oder Kräuterbutter)

Rinderfilet	24,90
Hühnerbrust	10,80
Schweinsmedaillons	11,90
Thunfischsteak	17,90

Wählen Sie eine Beilage dazu (Ofenkartoffel, Erdäpfelkroketten, Bratkartoffeln, Speckfisolen, Salat)

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat	14,90
Wiener Zwiebelrostbraten mit Pfannenerdäpfel und Salzgurke	14,80
Geröstete Kalbsleber-Medaillons mit Salbei und Erdäpfelpüree	14,50
Solo Spargel mit Sauce Hollandaise und Heurigen Erdäpfel	16,70
Gebratene Schweinsmedaillons mit grünem Spargel und Gorgonzola auf Kräuter-Linguine	13,60
Gefüllte Hühnerbrust mit Spargel und Prosciutto auf Rucolasalat und Parmesan-Späne	13,90
Gegrillte Garnelen-Zitronengras-Spieße auf Rhabarber-Gemüse-Curry	14,90
Gebratenes Lachsfilet mit Spargel-Risotto und Limetten-Sauce	12,40

HANDGEMACHTE PASTA (mit frisch geriebenem Parmesan serviert)

Steinpilzravioli mit getrockneten Tomaten, Oliven und würzige Oberssauce	9,80
Safran Spaghetti mit Chili und Gambas	12,30
Spargel-Mascarpone Capelletti mit Chorizo und Basilikum	9,70
Penne al Tonno e Rucola (Thunfisch, Rucola)	8,80
Zitronen Linguine mit Lachs und Minze-Pesto	10,10

Preise in EURO, inklusive aller Abgaben.

Mo-Sa, 8-24 Uhr, So, Ruhetag

Julius Tandler Platz 1, 1090 Wien, office@gabelco.at, www.gabelco.at, T 01 317 03 16