

Verehrte Gäste,

Wir fühlen uns den heimischen Produkten verpflichtet, die wir in unserem schönen Österreich reichlich haben. Das Restaurant "No.3" bietet saisonale Köstlichkeiten, kombiniert mit ausgewählten regionalen Produkten.

Wir dürfen in der Folge auf die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene hinweisen, welche Sie in Form von Buchstabencodes neben den Gerichten finden. Die Kennzeichnung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung mit Kurzbezeichnung der Buchstabencode finden Sie hier am Seitenende.

Guten Appetit!

Hans-Jürgen Schauer, Executive Chef

Dear Guests,

We are committed to local products from our beautiful country of Austria. Our restaurant "No.3" offers seasonal delicacies combined with selected regional products.

We may inform about the identification of 14 major allergens, which can be found in the form of letter codes in beside the courses. They are labeled according to law. There are also other substances that can cause food allergies or intolerances. Despite careful preparation, our dishes may contain other substances that are used in the production process. The allergen information in accordance with the codex recommendation with short description of the character codes can be found below.

Enjoy your meal!

Hans-Jürgen Schauer, Executive Chef


Bezeichnung/Description	Code
Gluten/Getreide (Gluten/Cereals)	A
Krebstiere (Shellfish)	B
Ei (Egg)	C
Fisch (Fish)	D
Erdnuss (Peanut)	E
Soja (Soya)	F
Milch/Laktose (Milk/Lactose)	G

Bezeichnung/Description	Code
Schalenfrüchte (Edible Nuts)	H
Sellerie (Celery)	L
Senf (Mustard)	M
Sesam (Sesame)	N
Sulfite (Sulfite)	O
Lupinen (Lupine)	P
Weichtiere (Mollusc)	R

Vorspeisen

€

Appetizers

Bunter Salatteller (klein/groß) (A, G, C, D, F, M, O) Various salads (small/large)	 7,00 / 10,00
Carpaccio vom Weiderind mit Limettenmarinade, kleinem Salat und Parmesanflocken (G, M) Beef carpaccio with lime marinade, salad and parmesan flakes	12,00
Räucherlachs mit Dillsenfauce, Vogersalat, Kapern und Toast (A, G, C, F, H, N, M, O) Smoked salmon with dill mustard sauce, lamb's lettuce, capers and toast	12,00

Suppen


Soups

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl (A, C, L) Beef broth with semolina dumpling	5,00
Kräuterschaumsuppe mit Frischkäsetascherl (A, G, L, O) Herb soup with cream cheese ravioli	5,00

Hauptspeisen

€

Main courses

Tagliatelle mit Basilikumpesto, Kirschparadeiser und Parmesanflocken (A, G, C, L, O)	 14,00
Tagliatelle with basil pesto, cherry tomatoes and parmesan flakes	
Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Kresserisotto und Paradeiserkompott (A, G, D, L, O)	21,00
Fried pike-perch fillet with cress risotto and tomato compote	
Rinderfiletsteak mit Rosmarinerdäpfel, Pfefferrahmsauce und Kaiserschoten (A, G, L, O)	30,00
Beef fillet steak with rosemary potatoes, pepper cream sauce and sugar peas	
Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel und kleinem Salatteller (A, G, C, L)	24,00
Breaded veal escalope with parsley potatoes and salad	

Desserts

Desserts

Gerstner Haustorte mit Schlagobers (A, C, G, F)	5,50
Gerstner cake with whipped cream	
Schokoladen Panna Cotta im Glas mit Fruchtsauce und Beeren (G, F)	9,00
Chocolate Panna Cotta with fruit sauce and berries	