MULLET
kitchen & bar

WOCHENMENÜ 03.-06.11.26

01

CARBONARA € 13,0

TAGLIATELLE/GUANCIALE/PECORINO/EI

02

VEGGIE BITES € 11,0

GEBACKENES GEMÜSE/SAUCE TARTARE

03

VEGAN CURRY € 11,0

TOFU/ZUCCHINI/KOKOS/REIS



MULLET
kitchen & bar

LUNCH DEAL*

Fleisch // **13€**

Vegetarisch // **11€**

Vegan // **11€**

Beilagensalat // **2€**

*ask Staff

Chili Cheese Fries[F, M] // **6€** V

Gebackene Okraschoten[A, F, M] // **6€**
mit Zitronensojannaise V

Honey-Miso Cornribs[F] // **6€** V

Oliven // **5€** V
Kalamata

Bread & Butter // **5€** V

Austern-Seitling Tempura[A, C, G, M] // **17€**
eingelegte Radieschen / Zhoug V

Cranberry Beans // **9€**
Jungzwiebel-Salsa / schwarzer Knoblauch V

Zwiebelsuppe[A, L, G] // **11€**
Zwiebelduett / Graukas / Sauerteig

Som-Tam[E, F] // **11€**
Kohlrabi / Kaffir-Limette / Erdnuss V

Smashed Cucumber Salad // **14€**
Gurke / Sesam / Soja / Erdnuss / Chili-Öl V

Karfiol[F, H, N] // **16€**
Tahini / Granatapfel / Walnuss V

Das Tiramisu[A, C, G] // **8€**
Biskuit / Mascarpone / Kaffee V

Lunch

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

ALKOHOLFREI

Mineral // **6€**
0,7l

Soda Zitron // **3€**
0,4l

Holunder Soda // **3€**
0,4l

Traube gespritzt° // **4€**
Blaufränkisch / Johannes Trapl / Carnuntum
0,4l

Apfel gespritzt // **4€**
Oberfallerhof / Barbian / Italien
0,4l

Homemade Limo // **4€**
Grapefruit / Lila Limette / Basilikum / Kola / Spezi
0,4l

Homemade Eistee // **4€**
Mate-Limette / Hibiskus-Grapefruit
0,4l

Tonic Water / Ginger Ale // **4€**
0,25l

Pinker Sinn° // **7€**
Grapefruit / Prosecco alkoholfrei / Soda

Lila Sinn° // **7€**
Lila Limette / Prosecco alkoholfrei / Soda

Grüner Sinn° // **7€**
Basilikum / Prosecco alkoholfrei / Soda

Espresso
single / double
2,4€ / **3,4€**

Lungo // **3€**

Cappuccino // **3,8€**

Flat White // **4,2€**

Tee // **4,5€**
Weiß / Kräuter / Milky Oolong

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

Bar

Bier & Schnaps

BIER

Meckatzer Hell[A]
0,33l / **4,2€**
0,5l / **5€**

Meckatzer Weissbier[A] // **5,5€**
0,5l

Meckatzer Weissbier alkoholfrei[A] // **5,5€**
0,5l

Meckatzer Weissgold alkoholfrei[A] // **4,2€**
0,33l

Bierol Craft Special[A] // **7,5€**
0,33l

SCHNAPSERL 2cl

Vogelbeere // 10€

Blaufränkisch Trester // 5€

Quitte // 6€

Homemade Zirbe // 4,5€

Homemade Limoncello // 4€

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

WEIN

0,125l / 0,75l

Weiß

Hauswein Grüner Veltliner°
Elisabeth Rücker / Unterretzbach / Niederösterreich
4€ / 30€ (1l)

Muskat Ottonel 2021°
Bioweingut Jakob / Mautern a.d.D. / Wachau
5€ / 28€

Sauvignon Blanc 2025°
Weingut Fidesser / Platt / Niederösterreich
5,5€ / 30€

DIO 2023° (Chardonnay/Welsch)
Alex und Maria Koppitsch / Neusiedl a.S. / Burgenland
6,5€ / 36€

Furmint 2025°
Franz Weninger / Horitschon / Mittelburgenland
7,5€ / 40€

Rosé

Rosé 2024° (Blaufränkisch / Zweigelt)
Johannes Trapl / Stix-Neusiedl / Carnuntum
5€ / 28€

Orange

My Sexy MF 2022° (Müller-Thurgau/ Frühroter Veltliner/Grüner Veltliner)
Leo Uibl / Ziersdorf / Niederösterreich
6,5€ / 36€

Ice Cream 2025° (Bacchus, Silvaner, Müller-Thurgau)
David Amling / Untereisenheim / Deutschland
7€ / 50€ (1l)

Wein

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

Rot

Hauswein Zweigelt°
Gruber-Röschitz / Röschitz /
Niederösterreich
5€ / 38€ (1l)

Blaufränkisch 2023°
Franz Weninger / Horitschon /
Mittelburgenland
6€ / 34€

Puszta Libre 2025°
Claus Preisinger / Gols / Burgenland
6,5€ / 36€

Elepolypossum 2018° (Carignan)
Domaine Tribouley / Roussilon / Frankreich
8€ / 45€

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

Wein