

BISTRO

M L E Č N A

MARIJANCA

GRUSS VON MARIJANCA

Molke-Elixier ⁷ • Griebenfladen mit Meerrettich ^{1, 3, 7}

MARIJANCAS KLASSIKER

Krainer Wurst ^{7, 9, 10, 12} mit cremigem Meerrettich, Senfkörnern in Honig, mariniertes rotes Zwiebel Ⓢ	9,00	Kalbskrone ^{1, 3, 7} mit Jus, hausgemachtem Griesstöpfen-Strudel und grünen Bohnen	24,50
Tatar von geräucherter Forelle ^{1, 4, 7, 14} mit leicht pikantem Käseaufstrich, Forellenkaviar, Petersilienbiskuit	14,50	Zanderfilet ^{1, 4, 7, 9} mit butterigem Pastinakenpüree, Perlgräten mit Wurzelgemüse und gerösteter Zwiebel	21,50
Rote Wurzel ^{7, 8, 12} mit Honigwalnuss, jungem Käse, Feldsalat, Zitrusgel, gerösteten Kürbiskernen Ⓢ Ⓟ	9,50	Filet Mignon ^{7, 9, 12} mit Knollensellerie, Gorgonzola-Cognac-Sauce Ⓢ	31,50
Rinderbrühe ^{1, 3, 7, 9} mit Topfen-Schnittlauch-Tortellino	5,00	Hähnchenkeule ^{1, 7} mit Bratkartoffeln, Milchsauce mit Thymian und Steinpilzen	18,00
Hausgemachte frische Pasta ^{1, 3, 7} in Trüffelsauce mit frischem Trüffel Ⓟ	16,00	Wildragout ^{1, 3, 7, 9, 12} mit kastaniengefüllten Gnocchi und Sauerrahm	17,50

MILCHGENÜSSE

Bistro Kefir ^{7, 8} Kefir, Holunderblütensirup, Chiasamen, frische Minze Ⓢ Ⓟ	5,90	Bistro Bloom ^{7, 12} Rum, Kefir, Holunderblütensirup, frische Minze Ⓢ Ⓟ	6,00
Marijancas Toffee Shake ^{7, 8} Milch, Karamelleis, Schlagsahne, Karamellstückchen Ⓢ Ⓟ	5,50	Marijans Matcha Latte ^{7, 8} Espresso, Milchschaum, cremiger Matcha, Pistazientopping mit weißer Schokolade Ⓢ Ⓟ	6,50



GLUTENFREI



VEGETARISCH

ALLERGENE: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja und Sojabohnen, 7 Milch, Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senfsamen, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere.
Die Preise sind in EUR angegeben und enthalten die MwSt. Die Preisliste gilt ab 1. September 2026. Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten.

DEGUSTATIONSMENÜ

3-GANG-FLEISCHMENÜ

Hirsch-Carpaccio
mit Kräuterfrischkäse, grünem Apfel,
eingelegter roter Zwiebel
7, 11, 12

Kastaniensuppe
mit Sahne, gerösteten Haselnüssen
7, 8

Lammhaxe
mit Buchweizen-Topfen-Štrukelj
und frischen Karotten
1, 3, 7

39,00

3-GANG-FISCHMENÜ

Tatar von geräucherter Forelle
mit leicht pikantem Käseaufstrich,
Forellenkaviar, Petersilienbiskuit
1, 4, 7, 14

Kastaniensuppe
mit Sahne, gerösteten Haselnüssen
7, 8

Pochiertes Zanderfilet
mit buttrigem Pastinakenpüree, Perlgrauen
mit Wurzelgemüse und gerösteter Zwiebel
1, 4, 7, 9

39,00

HERBST BEI MARIJANCA

1. September 2026 bis 30. November 2026

Hirsch-Carpaccio 7, 11, 12 	15,50
mit Kräuterfrischkäse, grünem Apfel, eingelegter roter Zwiebel	
Kastaniensuppe 7, 8  	6,50
mit Sahne, gerösteten Haselnüssen	
Cremiges Hokkaido-Kürbisrisotto 7, 11  	14,50
Burrata, Kürbiskerne	
Lammhaxe 1, 3, 7	23,50
mit Buchweizen-Topfen-Štrukelj und frischen Karotten	
Geröstete Birne mit warmem Milchreis 7, 8  	6,50
Honig, Vanille, Zimt	

SÜSSER ABSCHLUSS

Joghurtmousse mit Früchten 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12	7,50
Buchweizen-Crumble, Holunderblütensorbet	
Schokoladen-Crunch 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12 	9,00
Mousse aus dunkler Schokolade, geröstete Haselnüsse, Heidelbeereis	
Hausgemachter Topfen-Štrukelj 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12 	9,00
Himbeere, Pistazieneis	
Geröstete Birne mit warmem Milchreis 7, 8  	6,50
Honig, Vanille, Zimt	
Marijancas heiße Schokolade 1, 7 	6,00
Rum, Schlagsahne, Orangenzeste	
Marijancas heiße Schokolade ohne Reue 1, 7 	5,50
Schlagsahne, Orangenzeste, ein Hauch Vanille	



GLUTENFREI



VEGETARISCH

ALLERGENE: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja und Sojabohnen, 7 Milch, Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senfsamen, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere.
Die Preise sind in EUR angegeben und enthalten die MwSt. Die Preisliste gilt ab 1. September 2026. Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten.

UNTER PARKBÄUMEN

MOLKE · MILCH