

Unser Menü

Mit Weinbegleitung

4 Gänge € 44,00 5 Gänge € 56,00

4 Gänge € 66,00 5 Gänge € 82,00

Gedeck

Mittag 2,00

Abend 3,50



Eierschwammerlterrine mit marinierter

Ochsenfuß, Kürbis (D)

Rotgipfler vom Berg 2016, Alphart, Traiskirchen

Erdäpfelschaumsuppe mit Steinpilzen und

Schinkengrissini (A,C,G)

Gelber Muskateller Galgenberg 2016, Schmid, Stratzing

Steinbutt auf Kräuterperlgrauen, grünes

Gemüse, roter Paprikaschaum (D,G)

*Riesling Smaragd Setzberg 2016 Gritsch, Wachau
oder*

Rosa Rehbock mit Saltimbocca vom Milchkalb,

Erdäpfel- Selleriecreme, Portweinkraut (A,G)

Cabernet Sauvignon 2015 G+R Triebaumer

Topfenknödel mit Zwetschkenragout,

hausgemachtes Kürbiseis (A,C,G)

Spätlese cuvee 2015 Kracher, Illmitz

Spitzenweine glasweise (1/8l) aus der 0,75 l Flasche

1 Glas Grüner Veltliner 2016 Ried Satzen, Schmid, Stratzing (O)	€ 4,20
1 Glas Sauvignon blanc 2016 Kammerling, Preiß, Traisental (O)	€ 5,60
1 Glas Chardonnay 2016 Setzer, Hohenwarth (O)	€ 4,80
1 Glas Riesling Smaragd 2016 Setzberg, Gritsch, Spitz, Wachau (O)	€ 6,90
1 Glas Blaufränkisch classic 2015 Iby, Horitschon (O)	€ 4,80
1 Glas Blauer Zweigelt Schmid, Stratzing (O)	€ 4,60
1 Glas Cuvee Solo Rosso 2015 Pöckl, Gols (O)	€ 6,20
1 Glas Cabernet Sauvignon 2015 G+R Triebaumer (O)	€ 6,50

Vorspeisen

Marinierter Oktopus mit Fenchel, Orange und Limette (R,G)	€ 15,00
Jakobsmuscheln mit Kräuter überbacken (G,R)	€ 14,00
Lachs hausgebeizt, Seesaibling geräuchert, Marillenchutney (D)	€ 14,00
Thunfisch mariniert, Wurzelgemüse- Süß- sauer, Scampi (F,R,G,L)	€ 14,00
Carpaccio vom Styriabeef mit Pecorino, Eierschwammerl (G)	€ 14,50
Rehkitzrücken kurz gebraten, Selleriecreme, Linsen (A, C,G,L)	€ 14,00
Eierschwammerl- Blutwurstgröstl mit Basilikum (A,G)	€ 12,50

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl (A,C,G,L)	€ 5,20
Kürbissuppe mit Kernöl, Schinkengrissini (A, G,)	€ 5,90
Erdäpfel- Steinpilzsuppe mit Blutwurstcrostini (A,C,G)	€ 5,90
Gemischte Suppe Kaspreßknödel, Grießnockerl, Strudel (A,C,G,L)	€ 5,60

Hauptspeisen

Wildschweinrücken mit Rosmarin, Knoblauch, Herbstgemüse (A,C,G)	€ 23,50
Rücken vom Hirschkalb, Portweinsauce, Herbstgemüse (A,C,G)	€ 24,00
Rosa Rehkitz auf Selleriecrme, Herbstgemüse, Schupfnudeln (A,C)	€ 23,00
Rinderfiletscheiben, Eierschwammerl in Rahm, Gemüse (A,C,G)	€ 26,50
Kalbsbries gebacken, Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl (A,C,G)	€ 18,00
Zander natur gebraten auf Lauchrisotto, Kürbisgemüse (A,D,G)	€ 22,50
Seeteufelmedaillons, Tomaten- Basilikumrisotto, Gemüse (D,G)	€ 23,00

Köstlichkeiten aus der österreichischen Traditionsküche

Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller (A,C,G)	€ 17,50
Cordon bleu vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller (A,C,G)	€ 18,50
Gebackenes Bauernhendl, Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl (A,C,G,M)	€ 17,00
Gekochtes Ochsenfleisch mit Gemüse in der Suppe, Rahmspinat, Erdäpfelrösti, Schnittlauchsaucce, Apfelkren (G,L)	€ 19,50
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Speckbohnen (G,M)	€ 18,00
Rosa Rücken vom Styriabeef 250g mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, Rosmarinerdäpfel, Gemüse (A,G)	€ 24,50
Preiselbeeren € 2,50 Salatteller € 5,60 (M)	

Desserts und Käse

1 Stück Topfenknödel mit Preiselbeerschaum (A,C,G)	€ 5,60
1 Stück Topfenknödel mit Himbeerschaum (A,C,G)	€ 5,60
Creme Brulé € 7,50 (C,G)	Afro- Eiscafe € 4,70
Eispalatschinke mit frischen Früchten (A,G)	€ 8,60
Hausgemachtes Vanilleeis mit Berta Grappa (C,G)	€ 8,60
2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade (A,C,G)	€ 5,20
Karamellisierter Apfelschmarrn, Walnußeis (A,C,G,H)	€ 9,50
Valrhona-Schokoladenauflauf mit Himbeersorbet (A,C,G)	€ 9,50
Zitronensorbet hausgemacht mit Wodka (G)	€ 9,20

Bunter Käseteller (G) € 11,00

Leichtes Fischmenü € 39,00

Vorspeise vom Seesaibling,

geräuchert, gebeizt, Tartare, Fenchel- Orangensalat (D,G)

Seezunge, Seeteufel, Scampi mit Tomaten- Basilikumrisotto,
grünes Gemüse (B,D,G)

Topfenknödel mit eingekochten Zwetschken (A,C,G)

oder

Kleiner Käseteller (G)

Vegetarisches Menü € 28,00

Rohkostsalat mit Schafskäse, Mozzarella mit Tomate,
Schaumsuppe vom gelben Paprika (G)

Hausgemachte Nudeln mit Eierschwammerl, Parmesan,
grüner Salat (A,C,G)

Palatschinke mit eingekochten Zwetschken,
Walnußeis (A,C,G)

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, Laktose, H: Nüsse,

L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinien, R: Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

Ruhetag Sonntagabend, Montag, Dienstag