

Unser Menü

Mit Weinbegleitung

4 Gänge € 46,00 5 Gänge € 60,00

4 Gänge € 69,00 5 Gänge € 88,00

Gedeck

Mittag 2,00

Abend 3,50



Marinierte Entenbrust mit Kastanien,
Apfelbalsam, Vogerlsalat

Rotgipfler vom Berg 2016, Alphart, Traiskirchen

Sellerieschaumsuppe mit Blutwurstcrostini (A,G)

Gelber Muskateller Galgenberg 2016, Schmid, Stratzing

Steinbuttfilet in Ingwerbutter gebraten,
Gemüse Couscous, gelber Curryschaum (D,G)

*Riesling Reserve 2016 Kremser Wachtberg, Türk
oder*

Milchkalb und Rehbock auf Selleriecreme,

Wintergemüse, Schupfnudeln (A,C,G,L)

Cuvee Opus Eximium 2013 Gesellmann, Deutschkreutz

Ananascarpaccio mit Zitronensorbet und

Grand- Manierschaum (A,C,G)

Spätlese Cuvee 2016 Kracher, Illmitz

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

1 Glas Grüner Veltliner 2016 Ried Satzen, Schmid, Stratzing (o) € 4,40

1 Glas Sauvignon blanc 2016 Ried Schüttenberg, Glatzer, Caruntum (o) € 5,60

1 Glas Chardonnay Setzer 2016 Setzer Hohenwarth (o) € 4,80

1 Glas Riesling Reserve 2016 Kremser Wachtberg, Türk, Kremstal (o) € 6,90

1 Glas Weißburgunder Smaragd 2015 Steinporz, Nothnagl, Wachau (o) € 6,90

1 Glas Blaufränkisch 2013 Ried Hochberg Iglar, Deutschkreutz (o) € 4,80

1 Glas Chianti Classico 2014 San Fabiano, Calcinaia, Toscana (o) € 6,50

1 Glas Cuvee Opus Eximium No. 26 2013 Gesellmann, Deutschkreutz € 6,80

Vorspeisen

4 Stück Jakobsmuscheln mit Kräuter überbacken (G,R)	€ 14,00
Lachs hausgebeizt, Seesaibling mariniert und geräuchert (D)	€ 14,00
Roter und weißer Thunfisch, Wurzelgemüse- Süß- sauer (F,G,L)	€ 14,00
Carpaccio vom Milchkalb mit Radicchio Treviso, Parmesan (G)	€ 14,50
Wintersalat mit Avocado, Birnen, Granatapfel, Scampi (B)	€ 12,50
Warme Blutwursttarte mit Calamari fritti, Madeiraschaum (G,R)	€ 14,50

Suppen

Rote Paprikaschaumsuppe mit Jakobsmuschel und Scampi (A, G,)	€ 6,90
Sellerieschaumsuppe mit Blutwurstcrostini (A,C,G)	€ 5,90
Gemischte Suppe Kaspreßknödel, Grießnockerl, Strudel (A,C,G,L)	€ 5,60

Hauptspeisen

Österreichisches Bio- Styriabeef vom Grill (A;C;G)

Filetsteak 200g € 32,00 Entrecote 230g € 26,00 Rib eye 300g € 29,00

Rosmarinerdäpfel, Kräuterbutter, Pfeffersauce, Speckbohnen

Lammkaree rosa, Thymianpolenta, Ratatouillegemüse (A,C;G)	€ 24,50
Rehrücken auf Selleriecreme, Wintergemüse, Schupfnudeln (A,C;G)	€ 26,00
Zander natur gebraten auf Lauchrisotto, Kürbisgemüse (A,D,G)	€ 22,50
Seesaibling in Ingwerbutter gebraten, Gemüse couscous (D,G)	€ 23,00
Seezunge natur, Tomaten- Basilikumrisotto, Parikaschaum (D,G)	€ 26,00

Leichtes Fischmenü € 39,00

Thunfischtartare und Lachs gebeizt, Avocado, Mango (D,L,F,G,R)

Steinbuttfilet in Ingwerbutter gebraten, Gemüse Couscous
gelber Curryschaum (D,G)

Topfenknödel mit Himbeerschaum (A,C,G)
oder
Kleiner Käseteller (G)

Vegetarisches Menü € 28,00

Wintersalat mit Avocado, Birnen, Granatapfel, Mango

Hausgemachte Schupfnudeln mit Gemüseragout, Parmesan
Paprikaschaum (A,C,G)

Joghurt- Pannacotta mit Waldbeerensauce (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

Köstlichkeiten aus der österreichischen Traditionsküche

Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller (A,C,G)	€ 18,50
Cordon bleu vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller (A,C,G)	€ 20,50
Gebackenes Bauernhendl, Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl (A,C,G,M)	€ 17,50
Gekochtes Ochsenfleisch mit Gemüse in der Suppe, Rahmspinat, Erdäpfelrösti, Schnittlauchsaucce, Apfelkren (G,L)	€ 21,50
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Speckbohnen (G,M)	€ 19,50
Rosa Rücken vom Styriabeef 250g mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, Rosmarinerdäpfel, Gemüse (A,G)	€ 26,50
Preiselbeeren € 2,50 Salatteller € 5,60 (M)	

Desserts und Käse

1 Stück Topfenknödel mit Preiselbeerschaum (A,C,G)	€ 6,80
1 Stück Topfenknödel mit Himbeerschaum (A,C,G)	€ 6,80
Creme Brulé € 8,20 (C,G)	Afro- Eiscafe € 5,20
Eispalatschinke mit frischen Früchten (A,G)	€ 9,60
Ananascarpaccio mit Grand Manier, Zitronensorbet	€ 9,60
Hausgemachtes Vanilleeis mit Berta Grappa (C,G)	€ 9,60
2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade (A,C,G)	€ 6,20
Karamellisierter Apfelschmarrn, Walnußeis (A,C,G,H)	€ 11,50
Valrhona-Schokoladenauflauf mit Himbeersorbet (A,C,)	€ 11,50
Zitronensorbet hausgemacht mit Wodka (G)	€ 9,20
<u>Bunter Käseteller</u> (G)	€ 14,00