

# Unser Menü

4 Gänge € 44,00 5 Gänge € 56,00

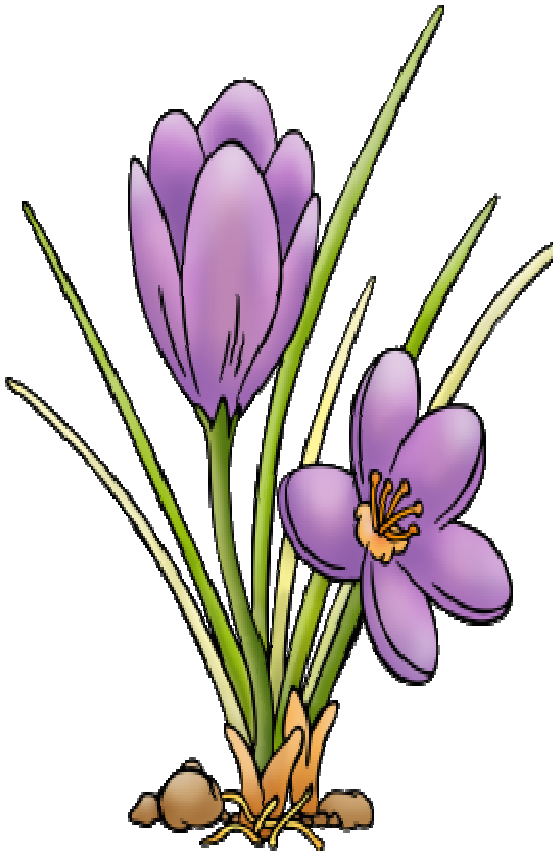
Mit Weinbegleitung

4 Gänge € 64,00 5 Gänge € 82,00

Gedeck

Mittag 2,00

Abend 3,50



Weißer Stangenspargel, Tomatenvinaigrette,  
hausgebeizter Lachs

*Sauvignon blanc 2016 Retter- Kneissl, Hartberg*

Schaumsuppe vom jungen Kohlrabi mit  
gebackenen Kalbsbries (A,C,G,)

*Muskateller Hartberg 2015 Gritsch, Spitz, Wachau*

Seesaibling natur gebraten auf Gemüserisotto  
in gelben Paprikaschaum (D,G)

*Riesling Kremser Weinberge 2015, Türk, Stratzing  
oder*

Rosa Milchlammrücken auf Thymianpolenta,  
Frühlingsgemüse (A,C,G)

*Merlot Schützener Stein 2013 Prieler, Schützen*

Topfenknödel mit Erdbeerschaum,  
Schokotarte mit gerührten Vanilleeis (A,C,G)

*Spätlese Quartett 2015 Feiler Artinger, Rust*

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

1 Glas Grüner Veltliner 2016 Ausstich, Setzer- Hohenwarth (o)	€ 3,90
1 Glas Sauvignon blanc 2016 Retter- Kneissl, Hartberg (o)	€ 4,50
1 Glas Weißburgunder 2015, Zillinger, Ebenthal, Weinviertel (o)	€ 4,80
1 Glas Riesling Kremser Weinberge 2015 Stratzing, Krems (o)	€ 4,80
1 Glas Blaufränkisch 2013 Hochberg, H. Iglar, Deutschkreutz (o)	€ 4,80
1 Glas Blauer Zweigelt 2013 Kerschbaum, Horitschon (o)	€ 4,40
1 Glas Cuvee vom Kreuzjoch 2012 Wurzingler, Tadten (o)	€ 6,20
1 Glas Merlot 2013 Schützener Stein, Prieler, Schützen (o)	€ 6,50

## Vorspeisen

Thunfisch mariniert, Wurzelgemüse süß- sauer, Avocadosalza	€ 14,00
Oktopus mit Limette- Olivenöl mariniert, Rucola, Karfiolpürre (R,G)	€ 15,00
Lachs gebeizt, Seesaibling geräuchert und mariniert, Granatapfel	€ 13,00
4 Stück Jakobsmuscheln mit Kräuter überbacken (G,R)	€ 14,00
Wachtelbrüstchen mit Morcheln, Selleriecreme, Vogerlsalat (G,L)	€ 14,50
Carpaccio vom Styriabeef mit Pecorino, Radicchio gebraten (G)	€ 14,50
Weißer Stangenspargel, Tomatenvinaigrette, Lachs gebeizt (D)	€ 16,00

## Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl (A,C,G,L)	€ 4,80
Schaumsuppe von Jungzwiebeln, Räucherlachs auf Toast (A,C,G)	€ 5,90
Kohlrabischaumsuppe, Schinkengrissini (A,C,G)	€ 5,90
Gemischte Suppe Kaspreßknödel, Grießnockerl, Strudel (A,C,G,L)	€ 5,60

## Hauptspeisen

Lammkarree im Kräutermantel, Thymianpolenta, Ratatouille (A,G,M)	€ 23,50
Kaninchenrücken auf Morchelrisotto, weißer Stangenspargel (G)	€ 24,00
Kleines Filetsteak, 300g Stangenspargel, Sc. Hollandaise (C,G, M)	€ 26,50
Haunsberger Maibock in Portweinsauce, Rotkraut, Gnocchi (A,C,G)	€ 24,00
Kalbsbries gebacken mit Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl (A,C,G,M)	€ 19,00
Zander auf grünen Spargel, Lauchrisotto, Blattspinat (A,D,G)	€ 22,50
Seeteufelmedaillons auf Lauchrisotto, grünes Gemüse (D,G)	€ 23,50

## 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 Hüferschwanzl 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 Zwetschkenschmarrn, Walnußeis (A,C,G,H)	€ 9,50
Mousse au chocolat mit Himbeeren (G)	€ 8,90
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

Oktopus mit Limette, Thunfisch mit Avocado,  
hausgebeizter Lachs mit Rhabarber (C,D,F,L,G,R)

-----

Steinbutt Wildfang mit Zitronenthymian und Limette in Butter gebraten,  
grüner und weißer Stangenspargel (D,G)

-----

Topfenknödel mit Erdbeerschaum (A,C,G)  
oder  
Kleiner Käseteller, Zwetschkenchutney (G)

## Vegetarisches Menü € 28,00

Warmer weißer und grüner Stangenspargel mit  
Tomaten- Basilikumvinaigrette(G)

-----

Morchelrisotto mit gebratenen Gemüse (G,L)

-----

Erdbeersalat mit Erdbeer- Sauerrahmeis (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