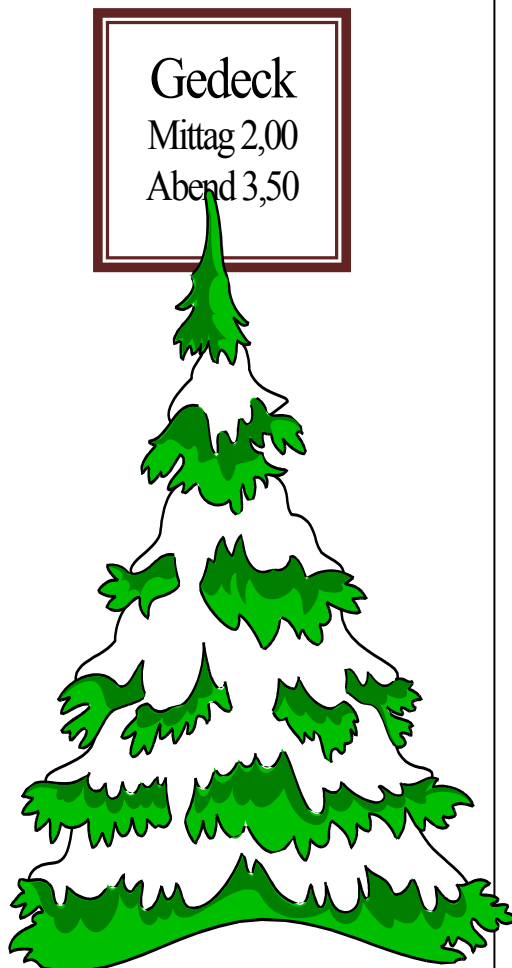


# Unser Menü

Mit Weinbegleitung

4 Gänge € 46,00 5 Gänge € 60,00

4 Gänge € 69,00 5 Gänge € 88,00



Hausgeräucherter Seesaibling, gebeizter Lachs, Huchencarpaccio, Mango, Avocado  
*Cuvee Kalk und Kiesel 2016 Preisinger, Gols*

Orangen- Karotten Ingwersuppe mit Jakobsmuschel und Garnelen  
*Gelber Muskateller 2017 Taferner, Carnuntum*

Zander auf Kräuter- Perlgrauen gelber Paprikaschaum, grüner Spargel  
*Grüner Veltliner Smaragd, 2016 Setzberg, Nothnagl oder*

Rosa Lammkarre, Ratatouillegemüse, Polenta  
*Rosso di Montalcino 2016 Casanova di Neri, Montalcino*

Topfenknödel mit Himbeerschaum und Waldhonig Eisparfait  
*Gelber Muskateller Beerenauslese 2017 Türk, Stratzing*

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

1 Glas Grüner Veltliner 2017 Schmid, Stratzing, Krems	€ 4,40
1 Glas Gamlitzer Chardonnay 2016 Hannes Sabathi, Gamlitz	€ 5,20
1 Glas Riesling Kremstal Reserve, Schmid, Stratzing, Krems	€ 6,90
1 Glas Grüner Veltliner Smaragd 2016 Setzberg, Nothnagl, Wachau	€ 6,80
1 Glas Cabernet Sauvignon 2016 Salzl, Seewinkelhof, Illmitz	€ 6,20
1 Glas Blaufränkisch 2015 altes Weingebirge, Wellanschitz, Neckenm.	€ 6,80
1 Glas Rosso di Montalcino 2016 Casanova di Neri, Montalcino	€ 6,80
1 Glas Cuvee vom Kreuzjoch 2015 Wurzing, Taden	€ 6,80

## Vorspeisen

Oktopus mariniert mit Fenchel, Orangen und Limettenmarinade	€ 14,00
Carpaccio vom Huchen, mariniertes Wurzelgemüse	€ 13,50
4 Stück Jakobsmuscheln mit Kräuter überbacken	€ 14,00
Hausgemachte dünne Nudeln mit Vongole und Gemüse	€ 13,50
Marinierter Thunfisch süß- sauer, Avocadosalza, Garnelen	€ 14,00
Carpaccio vom Styriabeef, Oliven, Parmesan, Rucola	€ 14,50
Gebackenes Kalbsbries mit Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl	€ 12,50

## Suppen

Orangen- Karotten- Ingwersuppe mit Jakobsmuschel, Garnelen	€ 6,90
Klare Rindfleischsuppe mit Frittaten	€ 5,00
Gemischte Suppe Kaspreßknödel, Grießnockerl, Strudel	€ 5,60
Schaumsuppe von Jungziebeln mit gebeizten Lachs	€ 6,90

## Hauptspeisen

Kalbsleber mit Äpfel in Calvadosbutter, Reis, Karottengemüse	€ 19,00
Rinderfiletspitzen <u>Stroganoff</u> , Butterreis, Speckbohnen	€ 22,00
Lammrücken mit Rosmarin, Ratatouillegemüse, Polenta	€ 24,00
Geschmorte Kalbsackerl, rosa Kalbsnuß, Grammeln, Gemüse	€ 26,00
Zander natur gebraten, Lauchrisotto, grünes Gemüse	€ 24,00
Seezungenfilet auf Blattspinat, Basilikumtomaten, Polenta	€ 26,00
Seeteufelmedaillons auf Basilikumrisotto, grüner Spargel	€ 24,00
Scampi mit Knoblauch und Chili auf Wokgemüse, Butterreis	€ 26,00

## Leichtes Fischmenü € 40,00

Marinierter Thunfisch mit Garnelen, Wurzelgemüse süß- sauer,  
hausgebeizter Lachs, gratinierte Jakobsmuschel, Avocadosalza

-----

Medaillons vom Seeteufel auf Tomaten- Basilikumrisotto,  
gebratenes Gemüse

-----

Topfenknödel mit Himbeerschaum  
oder  
Kleiner Käse

## Vegetarisches Menü € 28,00

Carpaccio von der Biogurke mit Feta- Schafskäse,  
Oliventomaten, Kräutermarinade

-----

Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüse, Parmesan

-----

Joghurt- Pannacotta mit Erdbeermark, frische Beeren

***Bei Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien auf Lebensmittel***

***fragen Sie bitte unser geschultes Personal, wir beraten Sie mit Rücksprache der Küche gerne.***

**14. Feber Valentinstag Menü 5 Gänge € 68.00 mit Champagner**

**Ruhetage Sonntagabend, Montag, Dienstag**

# Köstlichkeiten

aus der  
österreichischen Traditionsküche

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

## Desserts und Käse

1 Stück Topfenknödel mit Preiselbeerschaum	€ 6,80
1 Stück Topfenknödel mit Himbeerschaum	€ 6,80
Creme Brulé € 8,20                      Afro- Eiscafe	€ 5,20
Eispalatschinke mit frischen Früchten	€ 9,60
Hausgemachtes Vanilleeis mit Berta Grappa	€ 9,60
2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 6,20
Palatschinke gefüllt mit Marillenröster, Vanilleeis	€ 8,20
Karamellisierter Apfelschmarrn, Walnußeis	€ 11,50
Valrhona-Schokoladenauflauf mit Himbeersorbet	€ 11,50
Zitronensorbet hausgemacht mit Wodka	€ 9,20

Bunter Käseteller (G)    € 14,00