

# 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



Marinierter Wildlachs, geräucherter  
Seesaibling, hausgebeizter Lachs,  
Marillenchutney, Melone (D)  
*Rose Pink 2016 Setzer, Hohenwarth*

-----  
Kohlrabischaumsuppe mit gebackenen  
Kalbsbries (A,C,G)  
*Rotgipfler vom Berg 2016, Aiphart, Traiskirchen*

-----  
Seesaibling natur gebraten auf Gemüserisotto  
in gelben Paprikaschaum (D,G)  
*Pinot blanc 2015 Hiedler, Langenlois*  
oder

Filet und Rücken vom Styriabeef auf  
Erdäpfelcreme, Eierschwammerl, Gemüse (A,G)  
*Cuvee Solo Rosso 2012, Pöckl, Gols*

-----  
Topfenknödel mit eingekochten Marillen und  
hausgemachtes Zitronensorbet (A,C,G)  
*Spätlese Quartett 2015 Feiler Artinger, Rust*

## 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 Potzinger, Ratsch (o)	€ 5,60
1 Glas Pinot blanc 2015 Hiedler, Langenlois (o)	€ 4,80
1 Glas Riesling Smaragd 2016 Tegernseerhof, Loiben, Wachau (o)	€ 6,50
1 Glas Blaufränkisch classic 2015 Iby, Horitschon (o)	€ 4,80
1 Glas Blauer Zweigelt 2013 Kerschbaum, Horitschon (o)	€ 4,80
1 Glas Cuvee Solo Rosso 2012 Pöckl, Gols (o)	€ 6,20

## Vorspeisen

Garnelencocktail mit Avocado und Granatapfel (B,G)	€ 14,00
Marinierter Oktopus mit Fenchel, Orange und Limette (R,G)	€ 15,00
Jakobsmuscheln mit Kräuter in der Schale gratiniert (A,B,G)	€ 14,00
Lachs hausgebeizt, Seesaibling geräuchert, Marillenchutney (D)	€ 14,00
Carpaccio vom Styriabeef mit Pecorino, Eierschwammerl (G)	€ 14,50
Kalbsbeuscherl mit Thymian und Serviettenknödel (A,C,G,M)	€ 9,50
Sülzchen vom Schweinebauch, geb rote Zwiebel, Kernöl, Salat (A)	€ 9,50

## Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl (A,C,G,L)	€ 5,20
Schaumsuppe vom roten Paprika, Scampispieß (B,G)	€ 6,50
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
Kalbrücken mit Filet, Lauchgratin, gebratene Eierschwammerl (C,G)	€ 24,00
Filetsteak 200g mit Eierschwammerl in Rahm, Schupfnudeln (A,C,G)	€ 26,50
Haunsberger Rehbock in Portweinsauce, Rotkraut, Gnocchi (A,C,G)	€ 24,00
Kalbsbries gebacken, Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl (A,C,G)	€ 18,00
Zander natur gebraten auf Lauchrisotto, grünes Gemüse (A,D,G)	€ 22,50
Steinbutt Wildfang mit Limette, Kohlrabi, Kräuterperlgrauen (D,G)	€ 26,00

## 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, Schnittlauchsauce, 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)	<b>Afro- Eiscafe</b> € 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

Carpaccio und hausgebeiztes vom Wildlachs  
Marillenchutney, Senf- Honigsauce (D,,G,M)

-----

Seeteufel und Scampi vom Grill, Gemüserisotto, Blattspinat (B,D,G)

-----

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

## Vegetarisches Menü € 28,00

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto (G)

-----

Hausgemachte Gnocchi mit Eierschwammerl, Parmesan (A,C,G)

-----

Palatschinke mit eingekochten Marillen, Vanilleeis (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

Festspielzeit Dienstag offen