

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



Spargelcarpaccio mit geräucherten und
marinierten Seesaibling

Setzer in Pink 2017, Setzer Hohenwarth

Schaumsuppe vom jungen Kohlrabi mit
Gebackenen Kalbsbries (A,G)

Gelber Muskateller Galgenberg 2017 Schmid, Stratzing

Steinbuttfilet in Ingwerbutter gebraten,
Spargelrisotto, gelber Curryschaum (D,G)

*Weißburgunder 2016 klassik, Potzinger, Ratsch
oder*

Kalbsrücken mit rosa Styriabeef,
Erdäpfelpüree, Gemüse (A,C,G)

Wiener Trilogie 2012 Wieninger, Wien

Topfenknödel mit Himbeerschaum,
hausgemachtes Florentinereis (A,C,G)

Spätlese Cuvee 2016 Kracher, Illmitz

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

1 Glas Grüner Veltliner 2016 Ausstich, Setzer Hohenwarth (o)	€ 4,40
1 Glas Weißburgunder klassik 2016 Potzinger, Ratsch (o)	€ 4,90
1 Glas Sauvignon blanc 2015 Tement, Berghausen (o)	€ 5,60
1 Glas Riesling Reserve 2016 Sunogeln, Schmid, Stratzing, Kremstal (o)	€ 6,90
1 Glas Grüner Veltliner Smaragd 2015 Frischengruber, Wachau (o)	€ 6,90
1 Glas Blaufränkisch 2015 Ried Hochberg Igler, Deutschkreutz (o)	€ 4,80
1 Glas Chianti Classico 2015 San Fabiano, Calcinaia, Toscana (o)	€ 6,50
1 Glas Wiener Trilogie 2012 Wieninger, Wien (o)	€ 6,80

Vorspeisen

Fischvorspeisenteller Lachs, Jakobsmuschel, Oktopus, Thunfisch, Garnelen (D,F,G,L,R)	€ 17,00
4 Stück Jakobsmuscheln mit Kräuter überbacken (G,R)	€ 14,00
Marinierter Thunfisch , Avocado, Süßwassergarnelen (D,F,G,L,R)	€ 14,00
Carpaccio vom Milchkalb mit Rucola, Oliven, Parmesan (G)	€ 14,50
Kalbsbries gebacken, Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl (A,C,G)	€ 12,50
Hausgemachte Nudeln mit Garnelen, Seeteufel, Tomaten (A,C,G,R)	€ 14,50
Paillard vom Ochsenfilet auf Spargelcarpaccio (G)	€ 14,50
Frühlingssalat mit Spargel, gebeizter Lachs, Scampi (B,D)	€ 12,00

Suppen

Orangen- Karotten- Ingwersuppe mit Jakobsmuschel, Scampi (G,R)	€ 6,90
Schaumsuppe vom jungen Kohlrabi , Lachscrostini (A,C,G,D)	€ 6,90
Gemischte Suppe Kaspreßknödel, Grießnockerl, Strudel (A,C,G,L)	€ 5,60

Hauptspeisen

300g Stangenspargel mit Sc. Hollandaise, Rosmarinerdäpfel €14,00

Kleines Filetsteak € 16,00	Kotelett vom Milchkalb € 14,00	Rib- Eye-Steak € 14,00
Lammkaree in der Kräuterkruste, Ratatouillegemüse, Polenta (C,G)	€ 24,00	
Kalbsfilet und rosa Styriabeef , Stangenspargel, Hollandaise (C,G)	€ 29,00	
Maibock und Ragout , Selleriecreme, Linsen, Schupfnudeln (A,C,G)	€ 26,00	
Wolfsbarsch gebraten, auf Kohlrabigemüse, Spargelrisotto (D,G)	€ 24,00	
Seeteufelmedaillons auf Tomaten- Basilikumrisotto, Pak choi (D,G)	€ 23,00	
Seezunge mit Kräuter, Zitronencreme, grünes Gemüse, Erdäpfel	€ 26,00	

Leichtes Fischmenü € 39,00

Thunfisch mit Würzelgemüse süß- sauer, Garnelensalat.
marinierter Stangenspargel (D,G,F,L,R)

Wolfsbarsch natur gebraten auf Tomaten- Basilikumrisotto,
grünes Gemüse (D,G,B)

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

Vegetarisches Menü € 28,00

Grüner und weißer Spargel mit Tomaten- Basilikumvinaigrette

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

(A,C,G)

Erdbeersalat mit hausgemachten 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

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, Schnittlauchsauce, Apfelkren (G,L)	€ 21,50
Zwiebelrostbraten rosa gebraten, Braterdäpfel, Speckbohnen (G,M)	€ 19,50
Rosa Rücken vom Styriabeef 250g mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, 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
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,G)	€ 11,50
Zitronensorbet hausgemacht mit Wodka (G)	€ 9,20
Erdbeersalat mit hausgemachten Erdbeer- Sauerrahmeis	€ 9,20
<u>Bunter Käseteller</u> (G)	€ 14,00