

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 gebeizten und
marinierten Seesaibling

Setzer in Pink 2017, Setzer Hohenwarth

Schaumsuppe vom Bärlauch mit
Lachscrostini (A,G)

Gelber Muskateller Galgenberg 2017 Schmid, Stratzing

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

*Weißburgunder 2016 klassik, Potzinger, Ratsch
oder*

Kalbskotelett mit Filet in Morchelrahm,
Erdäpfelstampf, 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 2015 Sunogeln, Schmid, Stratzing, Kremstal (o) | € 6,90 |
| 1 Glas Grüner Veltliner 2016 Ried Hochschopf, Preiß, Traisental (o) | € 5,90 |
| 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

4 Stück Jakobsmuscheln mit Kräuter überbacken (G,R)	€ 14,00
Marinierter Oktopus mit Fenchel und Orangen (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
Weißer Stangenspargel, Apfelbalsam, Bauernschinken (G)	€ 12,50
Frühlingssalat mit Spargel, gebeizter Lachs, Scampi (B,D,)	€ 12,00
Hausgemachte Nudeln mit Ziegenkitzragout, Parmesan	€ 13,00

Suppen

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

Hauptspeisen

500g Stangenspargel mit Sc. Hollandaise, Petersilerdäpfel (C,G)	€ 20,50
300g Stangenspargel mit Sc. Hollandaise, Rosmarinerdäpfel	€14,00
Dazu gebackenes Ziegenkitz € 12,00	Kleines Filetsteak € 16,00
Kotelett vom Milchkalb € 14,00	Kalbsnatur € 12,00
Lammrücken rosa, Thymianpolenta, Ratatouillegemüse (A,C;G)	€ 24,50
Kalbsfilet und rosa Styriabeef, Morcheln in Rahm, Spargel (C;G)	€ 29,00
Rehbock auf Selleriecreme, Balsamicolinsen, Schupfnudeln (A,C;G)	€ 26,00
Zander natur gebraten, auf Kohlrabigemüse, Spargelrisotto (D,G)	€ 24,00
Wolfsbarsch auf Tomaten- Basilikumrisotto, Pak choi (D,G)	€ 23,00

Leichtes Fischmenü € 39,00

Hausgebeizter Lachs, Thunfisch mariniert,
gratinierte Jakobsmuschel (D,L,F,G,R)

Seezunge, Seeteufel, Steinbutt auf Tomaten- Basilikumrisotto,
grünes Gemüse (D,G,B)

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

Vegetarisches Menü € 28,00

Frischkäseterrine mit Mozzarella, Tomate, Blattsalat (G)

Spargelrisotto mit gebackenen Frühlingszwiebeln (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, 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