

Warme und kalte Vorfreuden

*Bunte Blattsalate mit geräuchertem Wallerfilet,
geschmorten Tomaten und gebratenen Garnelen € 10,50*

*Hirsch- und Wildschweinsülzchen
mit Sellerie-Holundersalat € 9,50*

*Rindercarpaccio
mit schwarzen Nüssen,
Rucola und Parmesan € 10,50*

*Knusperrolle mit geräucherter Ente
auf Krautsalat € 9,50*

Suppen

*Pastinakencremesuppe
mit geräucherter Forelle € 4,20*

Hendlconsommé mit Gemüse und Nudeln € 4,20

*Kräftige Rindsuppe mit Einlage Ihrer Wahl
(Frittaten, Leberknödel, Grießnockel, Milzschnitten) € 4,20*

Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8 l

2010 / 2011 Grüner Veltliner „Stein am Rain“, Weingut J. Bäuerl, Joching, Wachau € 4,30

2010 Riesling „Innere Bergen“, Schrattenthal, Weingut Werner Zull, Weinviertel € 5,45

2010 Sauvignon Blanc „Petit Bourgeois“, Chavignol, Sancerre/Pouilly € 4,10

Variationen von Fisch & Fleisch

*Gebratenes Bio-Alpen-Saiblingsfilet
vom Ausseer Land
auf hausgemachten Dill-Linguini und glacierten Kirschlorbeer € 23,00*

*Gebratener Zander auf Rote Rübenrisotto
mit Safransauce € 18,00*

*Österreichische Biobeiried
mit Erdäpfel-Lauchgratin und glasiertem Gemüse € 23,00*

*Hausgemachte Nudeln mit mediterranem Gemüseragout
und Riesengarnelen € 15,00*

*Gebratener Lammrücken
mit Rosmarinocchi und breiten Bohnen € 23,00*

*Gebratenes Filetsteak mit Erdäpfelstrudel
und Selleriemousse € 28,50*

*Perlhuhnbrust auf
Paprika-Vollkornnudeln € 19,50*

Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8l

- 2010 Weißburgunder "Schulthauer", Kellerei St. Michael, Eppan € 4,80*
- 2008 Blaufränkisch „Kalk & Schiefer“, Weingut A. & H. Nittnaus, Gols, Neusiedlersee € 5,45*
- 2010 Zweigelt, Weingut Claus Preisinger, Gols, Neusiedlersee € 4,30*
- 2009 Cuvée Heideboden, C. Preisinger, Gols, Neusiedlersee € 6,80*
- 2008 Teroldego, Elisabetta Foradori, Trentino € 5,60*
- 2010 Camins del Priorat, Alvaro Palacios, Priorat € 6,20*

Menüauswahl

*Wählen Sie ein Menü ganz nach Ihren Wünschen
mit den Speisen aus unserer Karte!*

Menü mit 5 Gängen € 47,00

Menü mit 4 Gängen € 40,00

Menü mit 3 Gängen € 35,00

*Das Menü mit 4 und 5 Gängen wird bis 13.15 Uhr
und am Abend bis 21.00 Uhr zubereitet und serviert!*

Deftige Schmankerl

*Gekochter Bio-Tafelspitz
mit klassischen Beilagen € 17,50*

Backhendl mit Kartoffel-Endiviensalat € 15,00

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln und Salat € 19,50*

*Zwiebelrostbraten vom Bio-Rind
mit Speckbohnen und Topfenspätzle € 19,00*

Ihr Team am Herd:

*Mathias, Thomas, Florian, André, Oliver, Tobi, Mathias, Monika
& Alexander*

Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8 l

2010 Grüner Veltliner „Frauenweingarten“, Weingut Tegernseerhof, Wachau € 5,10

2010 Morillon, Weingut E. Elsnegg, Eckberg, Gamlitz € 4,80

2009 Blaufränkisch „Gmärk“, Weingut E. Triebaumer, Rust, Neusiedlersee € 5,10

- Inklusivpreise -

Vegetarische Gerichte

Spinat-Topfenravioli auf Schwarzwurzelragout € 12,00

Feine Bandnudeln mit Gemüsesugo, Tomaten und Kräuter € 12,00

Käse oder süße Köstlichkeiten

Nougat-Trüffel Ravioli auf Quittenragout und Joghurteis € 9,50

*Bratapfelmousse, gebackene Apfelradl
und grünes Apfelsorbet € 8,50*

*Tonkabohnen Creme Brûlée mit Cappuccino Biscuit
und weißem Schokoladeneis € 8,50*

Schokoladenvariationen mit Sauerkirschen € 8,50

*Salzburger Käseauswahl mit Feigensenf, gerösteten Kürbiskernen
und hausgemachtem Vollkornbrot € 10,50
Dessertportion € 6,50*

Unsere Getränkeempfehlungen:

Weingut Angerhof, Familie Tschida, Illmitz, Neusiedlersee

2006 Sauvignon Blanc „Beerenauslese“ 1/16 l € 5,35

2004 Muskat Ottonel „Schilfwein“ 1/16 l € 7,50

Champagne Chartogne-Taillet Brut 0,1 l € 8,80

Gedeck € 2,40

*Alle angeführten Gerichte werden von
12.00 bis 13.45 Uhr und 18.30 bis 21.30 Uhr für Sie zubereitet und serviert.*