

Unser Menü

4 Gänge € 38,00 5 Gänge € 48,00

Mit Weinbegleitung

4 Gänge € 56,00 5 Gänge € 69,00

Gedeck

Mittag 2,00

Abend 2,50



Hausgebeizter schottischer Lachs mit zart
geräuchertem Seesaibling und Avocado

Rotgipfler vom Berg 2010 Wg. Alphart

Petersilschaumsuppe mit Scampispiß

Scheurebe 2010 Wg. Potzinger, Ratsch

Zander auf Perlgrauen in Paprikaschaum

Chardonnay 2010 Wg. Setzer, Hohenwarth

oder

Rücken vom Styriabeef in der Kräuterkruste

auf Erbsencreme mit Selleriepürree

Cuvee Tetana 2009 Wg. Goldenits, Tadten

Topfenknödel mit Preiselbeerschaum und
hausgemachten Florentinereis

Gewürztraminer Spätlese 2010 Wg. Schuster Oggau

Spitzenweine

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

1 Glas Grüner Veltliner 2010 Wg Schmid, Stratzing	€ 3,70
1 Glas Scheurebe 2010 Wg. Potzinger, Ratsch	€ 3,60
1 Glas Sauvignon blanc 2011 Wg. Alphart, Thermenregion	€ 4,20
1 Glas Blaufränkisch classique 2007 Wg. Pöckl, Mönchhof	€ 4,40
1 Glas Blauer Zweigelt 2010 Wg. Schmid, Stratzing	€ 3,60
1 Glas Pinot Noir 2009 Wg. Lunzer, Neusiedlersee	€ 5,50
1 Glas Cuvee vom Kreuzjoch 2009 Wg. Wurzinger, Tadten	€ 5,60
1 Glas chianti classico Riserva 2007 il Grigio Wg. San Felice	€ 5,60

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs, Saiblingcarpaccio, Limettencreme	€ 12,00
Garnelensalat mit marinierter Avocado	€ 12,50
3 Stück Jakobsmuscheln in der Schale überbacken	€ 13,00
Bachsaibling warm geräuchert mit Weinkraut	€ 12,00
Marinierter Kaninchenrücken auf süß- saurem Gemüse	€ 12,50
Tartare vom Styriabeef mit gerösteten Weißbrot	€ 15,50
Entenbrust mariniert mit Apfel- Balsam, Selleriecreme, Linsen	€ 12,50
Kleines Rehragout auf gerührter Polenta mit Rehschinken	€ 13,50

Suppen

Petersilschaumsuppe mit Scampispieß	€ 5,90
Karotten- Orangen- Ingwersuppe mit geräucherten Saibling	€ 5,60
Tafelspitzsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	€ 4,20
Gemischte Suppe Kaspreßknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel	€ 5,60

Hauptspeisen

Lammrücken in Rosmarinsaft, Bohnengemüse, Polenta	€ 21,50
Haunsberger Rehbock auf Berglinsen, Wintergemüse	€ 21,50
Geschmortes Kalbsbackerl mit rosa Filet auf Selleriecreme	€ 21,50
Gebackenes Kalbsbries mit Erdäpfel- Vogerlsalat	€ 17,50
Seesaibling auf roten Rüben, Thymianschaum, Perlgrauen	€ 19,50
Seeteufelmedaillons mit Scampi, Lauchrisotto, Curryschaum	€ 21,50
Zander natur gebraten auf Kürbisrisotto, grünes Gemüse	€ 20,50

Köstlichkeiten aus der
österreichischen Traditionsküche

Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller	€ 15,50
Cordon bleu vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salateller	€ 16,50
Gebackenes Bauernhendl mit Erdäpfel- Vogerlsalat und Kernöl	€ 15,00
Gekochtes Ochsenfleisch mit Gemüse in der Suppe, Rahmspinat, Erdäpfelschmarrn, Schnittlauchsaucce, Apfelkren	€ 17,00
Wiener Zwiebelrostbraten mit Erdäpfelschmarrn, Speckbohnen	€ 15,50
Filetsteak mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce, Gemüse	€ 23,50

Bunter Käseteller mit Kürbisbrot € 9,00

Topfenknödel mit Preiselbeerschaum	1 Stück € 3,90	2 Stück € 7,60
Creme Brulé	€ 6,50	Illy- Eiscafe € 4,50
Eispalatschinke mit frischen Früchten		€ 5,60
Hausgemachtes Vanilleeis mit Berta- Grappa		€ 8,20
2 Stück Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade		€ 5,20
Birnenschmarrn mit Walnußeis		€ 7,50
Schokoladenmousse mit Himbeermark		€ 6,80
Joghurt- Panna cotta mit Himbeeren		€ 6,50
Valrhona- Schokoladenauflauf mit hausgemachten Himbeereis		€ 7,50

RUHETAG Sonntag abend und Montag

Leichtes Fischmenü € 33,00

Carpaccio vom Thunfisch mit Sesam und
gebratenen Scampi

Wolfsbarsch, Steinbutt, Seeteufel auf Risotto mit
Ingwer- Wurzelgemüse

Schokoladentarte mit Brombeersorbet

Vegetarisches Menü € 29,00

Marinierte Avocado mit Rohkostsalat

Hausgemachte Teigtascherl gefüllt mit Blattspinat
in Parmesanbutter

Limettensorbet mit Aperolschaum