

# Zu empfehlen:

## Vorspeise

Geräucherte Forelle mit Merrettich & Kürbis 8,00

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel 6,00

Kürbis-Orangen-Suppe 5,50

## Fleisch

Rib-Eye-Steak 300 g 23,50

Bio-Angushüfte 250 g 19,50

serviert mit Grillgemüse, Wedges, Salat & Kräuterbutter

Rinderlendensteak

mit Whiskey-Zwiebel-Soße, Kartoffelstrudel & Gemüse 20,60

Hirschmedaillon mit Wildjus, Serviettenknödel & hausgemachte

Preiselbeermarmelade 18,50

Hähnchen Saltimbocca auf Currysoße, dazu Basmatireis

& Chili-Sesam-Rüben 13,50

## Fisch

Saibling vom Grundlsee auf Sepianudeln mit Zitronenschaum 19,50

## Ohne Fleisch

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen, Walnüssen & Rucola 13,50

## Dessert

Himbeerparfait mit Vanilleschaum 5,50

Crème brûlée mit Erdbeersorbet 6,50



# Die Klassiker

## Hauptspeisen

*Steirisches Backendl auf Rahmgurken und gezupften  
Blattsalaten in hausgemachter Salatsoße & Kürbiskernöl* 10,70

*Knuspriger Schafskäse im Sesammantel  
auf Pflücksalaten in Honig-Balsamicodressing* 9,90

*In Butterschmalz gebackenes Schnitzel Wiener Art  
mit Petersilienkartoffeln, Salat mit Hausdressing & Preiselbeeren* 13,90

## Kleinigkeiten

*Aufstrichvariationen mit frischem Brot* 5,60

*Käseteller (verschiedene Käse aus der Region) dazu Feigensenf* 11,20

*Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem  
Weinviertler Speck, dazu frischer Kren* 8,90

*Marinierte Oliven mit würzigem Parmesan & frischem Brot* 6,90

*Lardo und Geräuchertes vom Innaviertel Duroc  
Schwein, geröstetem Knoblauch* 6,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

