

Zu empfehlen:

Vorspeise

Geräucherte Forelle mit Merrettich & Kürbis 8,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel 4,90

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

Hirschbraten mit Serviettenknödel & Blaukraut 19,50

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

Lauwarmes Schokoküchlein mit Zimtkirschen & Lebkucheneis 7,50

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.

