

Zu empfehlen:

Vorspeise

Hähnchenterrine mit Cumberlandsoße & marinierten
Blattsalaten 8,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenroulade 4,90

Karotten-Ingwer-Suppe 5,50

Fleisch

Rib-Eye-Steak 300 g 27,60

Bio-Angushüfte 250 g 20,50

serviert mit Grillgemüse, Wedges, Salat & Kräuterbutter

Rinderlendensteak
mit Madeirasoße, Kartoffelgratin & Gemüse 23,70

Rehbraten mit Serviettenknödel & Blaukraut 19,50

Hähnchen Saltimbocca auf Currysoße, dazu Basmatireis
& Chili-Sesam-Rüben 14,50

Fisch

Saibling vom Grundlsee auf Risotto, Hummersoße, Brokkoli & Trüffel 21,50

Ohne Fleisch

Gebatene Schupfnudeln mit getrockneten Tomaten, Rucola
& Sauerrahmdip 12,50

Dessert

Mousse au Chocolat mit Himbeersoße & Kaffeeis 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.

