
Speisekarte

ALS APPETITTANREGER EMPFEHLEN WIR

Champagner Brut Reserve Grand Cru Paul Bara	0,375 l	34,-
Pink Hugo (Hollersirup, Wermut, Prosecco, Minze)		8,00
Prosecco Ruggeri 0,1 l		5,50
Rose Frizzante 0,1l	Wagentristl	5,50
Campari Soda/Orange		6,-
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft		5,50
Uttendorfer Pils 0,3 l		4,50
Pfiff Uttendorfer Premium vom Fass		3,90
Gin von Schwarzer mit Fever Tree Tonic		9,50
Wermut von Schwarzer 5 cl		5,-

Vorspeisen

Grüner Spargel & -Creme, Schnittlauchöl
Trüffel-Ricottatascherl
19,-

Würziges Beef Tatar
Blattsalat, Wachtelspiegelei, Toast
18,-

Jourgebäck per Stück
1,80



Suppen

Spargelschaumsuppe mit geräuchertem Stör
11,-

Rindsuppe mit Frittaten
6,-

Salat & Pasta

Bunte Blattsalate mit Hausdressing
5,-

Tagliolini mit Paprika & Pesto, Parmesan und
gebratenen Calamaretti
21,-

Cremiges Bärlauchrisotto mit gebackenem Feta und Gemüse
19,-

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
DIE SPEISEKARTE IST NICHT TAGESAKTUELL

Hauptgerichte

Beiriedschnitte rosa gebraten, Sauce Hollandaise
Spargel, knusprige Kartoffel
33,-

Geschmortes Schulterscherzel vom Biobeef
Gratinierte Rahmkartoffel, Gemüse
26,-

Gebratener Kaninchenrücken & Geflämmte Jakobsmuschel
Karotte, grüner Spargel, Risotto mit Sommertrüffel
31,-

Filet von Grülls Saibling kross gebraten
Junger Spinat, Radieschen, Gnocchi
28,-

Steierisches Backhendl aus dem Butterpfandl
Petersilkartoffel, Preiselbeeren
21,-

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
DIE SPEISEKARTE IST NICHT TAGESAKTUELL

Dessert

Dessertvariation
16,-

Baba au Rhum
Muscovadozucker-Vanilleeis
11,-

Espresso-Schokoladengateaux
Mangosorbet
11,-

Flaumiges Joghurt-Zitronenmousse
Rhabarbersud, -Ragout &-sorbet
11,-

Französische Käseauswahl klein
15,-

Französische Käseauswahl groß
18,-

3 Kostgläser Wein zum Käse
6,50

Beerenauslese 2019
Weingut Kracher, Neusiedlersee 4cl
5,90

Speziell zur Schokolade:
Portwein ruby select 4cl
Taylor's
5,-

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
DIE SPEISEKARTE IST NICHT TAGESAKTUELL