
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 Proidl	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

Mousse vom Aberseer Schaffrischkäse
Spargelsalat, Tomaten, Vogelsalat, Kräuteröl, weißes Balsamicogel
17,-

Würziges Beef Tatar
Blattsalat, Wachtelspiegelei, Toast
17,-

Jourgebäck per Stück
1,80



Suppen

Spargelschaumsuppe mit Wildfanggarnele
9,-

Rindsuppe mit Frittaten
6,-

Salat & Pasta

Bunte Blattsalate mit Hausdressing
5,-

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

Cremiges Spargelrisotto mit gebackenem Feta und Gemüse
19,-

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
DIE SPEISEKARTE IST NICHT TAGESAKTUELL

Hauptgerichte

Filetsteak rosa gebraten, Sauce Hollandaise
Spargel, Trüffeltagliolini
40,-

Gebratene Wachtlbrüstl, Portweinglace
Sellerie, Broccoli, Gnocchi
26,-

Gebratener Kaninchenrücken & Geflämmte Jakobsmuschel
Karotte, grüner Spargel, cremiges Risotto
30,-

Filet von Grülls Saibling kross gebraten, Sc. Hollandaise
Spargel, knusprige Kartoffel,
29,-

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