

Aperitif

Franzis Frizzi Frizzante Muskateller Winzerhof Stift, Röschitz, Österreich	4,60
Schloss Aperero Prosecco, Kirschsirup, Soda, Limette	5,30
Lillet Rosé Tonic Lillet Rosé, Tonic, Limette, Blüten	5,30
James Ginger Jameson Irish Whiskey, Ginger Ale, Limette	7,90
Holunder Tonic alkoholfrei Holunderblüten, Tonic, Zitronenmelisse, Limette	3,80
Schloss Eistee hausgemacht	3,80

**Wein
im Achterl**

Zweigelt Quercus No. 1 Jg. 2019 reife Früchte, Vanille, Nougat Töne Weingut Andreas Alt, Wagram, Niederösterreich	4,50
Grüner Veltliner Hirschvergnügen Jg. 2020 duftige frische Fruchtwürze, pikant Weingut Hirsch, Kamptal, Niederösterreich	5,10
Rosé Blaufränkisch Jg. 2021 fruchtig, duftig Weingut Lentsch, Neusiedlersee, Burgenland	4,50

Vorspeise

Vitello Tonnato als Vorspeise	14,50
als Hauptspeise	20,50
Gebeizter Saibling Apfel, Kren, Rote Rübe	15,90
Beef Tartar Pilze, Eigelb, Senfkörner	21,90
Portwein Feigen vegetarisch Körniger Frischkäse, Erdnüsse	13,50
Gemischter Salat	6,30

Suppe

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	5,50
mit Ochsenschwanz-Praline	6,90
Karotten-Mango Suppe vegan	6,20
Leichte Beluga Linsen Suppe Tramezzini, Paprika	6,50

Salat

Große Salatvariation Balsamico Dressing	11,50
Garnierter Wurstsalat / mit Käse Hausdressing	12,50

Hauptspeise

Ziegenfrischkäse Ravioli vegetarisch Paprikacoulis, Salbei	18,50
Oliven Gnocchi vegetarisch Getrocknete Tomaten, Rucola, Pinienkern Pesto	14,90
Confierte Rotbarbe Mairüben, Fenchel	24,30
Medaillons vom Seeteufel Paprika-Bouillabaisse, Muscheln	27,40
Lammkrone # Erbsen, Minze, Oliven Gnocchi	30,90
Geschmorte Schweinsbäckle Marillen, Kartoffel	22,80
Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree, Speck-Zwiebel Sauce, Apfel	26,80
Entenbrust # Jasmin Reis, Pak Choi, Mango Salsa	25,90
Rinderfilet # Orecchiette, Shiitake Pilze, Rucola, Kalbsjus	
200 Gramm	34,70
300 Gramm	43,20
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes rusticale oder Salzkartoffeln oder kleine Salatvariation	23,80

Diese Gerichte werden auf der Garstufe medium zubereitet.
Wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, lassen Sie es uns wissen.

Fragen Sie nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen.

Dessert

Gegrillter Weinberg Pfirsich Lavendel Eis, Nougat, Mais	9,20
Ananas Kokos, Limette, Gin, Curry	10,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets nach Tagesangebot	8,50

Digestif

2cl Subierer Domig, Ludesch	5,50
2cl Marillen-Aprikosenbrand Freihof, Lustenau	5,50
2cl Vogelbeere Hämmerle, Lustenau	6,80
1 Glas Beerenauslese Cuvée Jg. 2017, Weingut Kracher Burgenland	7,20

Unsere geschulten ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Inhaltsstoffe und Allergene in unseren Speisen.