

Aperitif

Franzis Frizzi Frizzante Muskateller Winzerhof Stift, Röschitz, Österreich	6,50
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 <i>alkoholfrei</i> 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	5,90
Grüner Veltliner Hirschvergnügen Jg. 2020 duftige frische Fruchtwürze, pikant Weingut Hirsch, Kamptal, Niederösterreich	5,70
Rosé Blaufränkisch Jg. 2021 fruchtig, duftig Weingut Lentsch, Neusiedlersee, Burgenland	5,80

Vorspeise

Vitello Tonnato als Vorspeise	14,50
als Hauptspeise	20,50
Jakobsmuschel Birne, Salatherzen	15,90
Beete Salat vegetarisch Ziegenfrischkäse, Olivenöl	13,50
Beef Tartar 120gr Pilze, Eigelb, Senfkörner	21,90
Gemischter Salat	6,30

Suppe

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	5,50
mit Kaspressknödel	6,20
Rote Beete Suppe vegan Apfel	6,30
Waldpilz-Cappuccino vegetarisch	7,50

Salat

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

Hauptspeise

Sellerie Facetten vegetarisch schwarzer Trüffel, Mandeln	17,80
Rotwein Risotto vegan Shii-Take, Butternusskürbis	15,80
Rotes Fisch Curry Gemüse, Duft-Reis	24,50
Loup de mer Butternusskürbis, Bohnen, Speck	26,90
Kalbsbäckchen Tomaten-Dattel Risotto, Zucchini	25,50
Boeuf Stroganoff Butterspätzle	24,80
Lammkrone # Melanzani, Mini-Paprika, Schalotten	30,90
Ländle Hühnerbrust Artischocken-Tomaten Gröstl Mini-Kartoffel, Preiselbeer Jus	24,30
Rinderfilet # Süßkartoffeln, Feigen, Kräuterseitlinge	
200 Gramm	34,70
300 Gramm	43,20
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes rustikale oder Salzkartoffeln oder gemischter Salat	24,50

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

Schokolade Karamell, Fleur de sel	10,20
Birne Brombeere, Balsamico, Kaffee	9,90
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 Service Mitarbeiterinnen informieren Sie gerne über Inhaltsstoffe und Allergene in unseren Speisen.