

To start

1 Glas Muskateller Frizzante
Weingut Trummer, Südsteiermark 4,60

Wein

Grüner Veltliner Hirschvergnügen
Weingut Hirsch, Kamptal 1/8 l 5,10

Zweigelt Quercus
Weingut Andreas Alt, Niederösterreich 1/8 l 4,80

Vorspeise

Kleine Salatvariation 5,10

Suppe

Hausmariniertes Carpaccio vom Rindsfilet
mit Parmesan, Rucola und griechischem Olivenöl 14,90

Vitello Tonnato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Zitrone 13,90

Kräftige Rindsbouillon
mit Frittaten 4,90
mit Leberknödel 5,70

Gazpacho – kalte erfrischende Gemüsesuppe 5,90

Räucherlachs mit Kren-Panna-Cotta
Rote-Beete-Mousse und Apfel-Chutney 13,50

Salat

Caesar Salad
Blattsalat, Kirschtomaten, Sardellen, Kapern
Parmesan Flakes, Croûtons und Parmesan Dressing 12,90
mit Hühnerstreifen 14,90

Garnierter Wurstsalat mit / ohne Käse
serviert mit Zwiebeln, Ei, Salat Variation und
der hauseigenen Dörflinger Salatsauce 10,80

Große Salatvariation
je nach Angebot der Saison, garniert mit gekochtem Ei 9,80

Hauptspeise

Hühner-Gemüse Curry mit Basmati Reis	17,90
Variation vegetarisch	13,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln oder kleiner Salatvariation	21,90
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Basmati Reis	21,90
Wiener Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln und Speckbohnen	23,90
Gebratenes Entrecôte # sautierte Schwammerl, rustikale Pommes, Kräuterbutter 200 g / 300 g	27,90 / 34,50
Filetsteak vom Rind # sautierte Schwammerl, rustikale Pommes, Kräuterbutter 200 g / 300 g	29,90 / 37,90
Lammkoteletts, Artischocken, Oliven-Gemüse Mini-Kartoffeln, Thymian-Jus	28,20
Gebratenes Zanderfilet auf Safranrisotto Oliven-Paprika-Gemüse	24,50
Scampi vom Grill in Kräuterbutter gebraten Safranrisotto und Kirschtomaten	24,80
Gebratenes mediterranes Gemüse vegetarisch Schafskäse, Oliven und Knoblauch-Baguette	15,70
Variation vegan ohne Schafskäse	13,90

Dessert

Himbeer-Tiramisu, Espresso-Eis	8,50
Schokoladen-Mousse mit frischen Beeren und Waldfruchtsorbet	9,60
Eis-Palatschinken mit frischen Früchten	8,30

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

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

Fragen Sie nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen.