

## 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 <b>alkoholfrei</b> Holunderblüten, Tonic, Zitronenmelisse, Limette	3,80
Schloss Eistee hausgemacht	3,80

## Wein im Achterl

Zweigelt Quercus No. 1 Jg. 2017 reife Früchte, Vanille, Nougat Töne Weingut Andreas Alt, Wagram, Niederösterreich	5,10
Sauvignon Blanc Jg. 2020 goldgelb, würzige Facetten, fruchtverspielt Weingut Goldenits, Burgenland	4,90
Grüner Veltliner Jg. 2019 frisch, feinpfeffrig Weingut Jamek, Wachau, Niederösterreich	4,30

## Vorspeise

Kleine Salatvariation	5,50
Carpaccio vom Rinderfilet Senf Karamell, Pecorino	18,50
Octopus Salat Confierte Kirschtomaten, Rucola, Oliven	16,80
Spargel Carpaccio <b>vegetarisch</b> Erdbeeren, Ricotta	12,90
Beef Tartar Kohlrabi, Paprika, Pinienkerne	21,90

## Suppe

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	5,50
mit Grießnockerl	5,90
Spargel-Matcha Suppe <b>vegan</b>	6,20
Geflügel-Curry Suppe	6,90

## Salat

Große Salatvariation Balsamico Dressing	10,60
Garnierter Wurstsalat / mit Käse Hausdressing	11,80

**Hauptspeise**

Hausgemachte Tomaten Gnocchi <b>vegetarisch</b> Erdbeeren, Büffelmozzarella, alter Balsamico	17,90
Sardellen Risotto Urkarotte, Haselnüsse, Maracuja	17,50
Forellenfilet Lauchpüree, Tomate	25,40
Octopus Nizza Gemüse, Majoranöl	23,80
Paella Garnele, Muscheln, Ländle Huhn	25,90
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes rusticale oder Salzkartoffeln oder kleine Salatvariation	23,50
Entrecôte # grüner Spargel, Kartoffel-Soufflé, Trüffeljus	27,50
Rinderfilet # Orechiette, Shiitake Pilze, Rucola, Kalbsjus	
200 Gramm	34,70
300 Gramm	43,20
Gefüllte Maishähnchenbrust mediterranes Gemüse, Grenaille-Kartoffeln	23,30
Entenbrust # rotes Curry, Eiernudeln, Papaya	24,90

# 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**

Himbeer-Chicorée Sorbet Prosecco	4,50
Variation von Ananas und Joghurt	9,80
Zitronen-Thymian Crème Brulée Limetten Sorbet	9,60

**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.*