

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
Schloss Eistee hausgemacht	3,80

Wein im Achterl

Rose Blaufränkisch 2020 for your summer feeling fruchtig, duftig Weingut Lentsch, Burgenland	4,50
Grüner Veltliner Hirschvergnügen 2020 duftige frische Fruchtwürze, pikant Weingut Hirsch, Kamptal, Niederösterreich	5,10
Zweigelt Quercus No. 1 2017 reife Früchte, Vanille, Nougat Töne Weingut Andreas Alt, Wagram, Niederösterreich	5,10

Vorspeise

Kleine Salatvariation	5,20
Beef Tatar Wachtelei, Salzbutterm, hausgemachte Mayonnaise	18,30
Prosciutto crudo Mango Chutney - Jaipur Curry, Focaccia	14,30
Bulgur Taboulé vegan Zitronen Lassi, Pita Brot	11,80

Suppe

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	5,10
mit Kaspressknödel	5,30
Karotten-Ingwer Suppe vegan	5,40

Salat

Garnierter Wurstsalat mit / ohne Käse Salat Variation, Zwiebel, Ei hauseigene Dörflinger Salatsauce	11,10
Große Salatvariation je nach Angebot der Saison, Ei	10,20

Hauptspeise

Grünes Gemüse Curry vegan Duftreis, gebratene Bananen	15,30
Spaghettini vegetarisch Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten	14,40
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes rusticale, Salzkartoffeln oder kleine Salatvariation	22,10
Lammrücken Gnocchi, Erbsen Minz-Püree, Portweinjus	28,50
Filetsteak vom Rind 200 g / 300 g # Kräuterseitlinge, geschmorter Radicchio	30,50 / 38,50
Filet von der Lachsforelle Topinambur, Pak Choi, weißes Bohnenpüree	26,80
Filet von der Dorade junge Kartoffeln, Gemüse „Nizza Style“	24,90

Dessert

Schwarzwälder Kirsch neu interpretiert	9,20
Sommerliches Dessert „Pina Colada“	8,60

*# 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 Allergene in unseren Speisen.*

Fragen Sie nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen.