

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 |
| Holunder Tonic <i>alkoholfrei</i> Holunderblüten, Tonic, Zitronenmelisse, Limette | 3,80 |

**Wein
im Achterl**

| | |
|---|------|
| Zweigelt Quercus No. 1 2017 reife Früchte, Vanille, Nougat Töne Weingut Andreas Alt, Wagram, Niederösterreich | 5,10 |
| Grüner Veltliner Hirschvergnügen 2020 duftige frische Fruchtwürze, pikant Weingut Hirsch, Kamptal, Niederösterreich | 5,10 |
| Riesling Respiz-Hof 2017 spritzig, fruchtig Weingut Kölbl, Weinviertel, Niederösterreich | 4,30 |

Vorspeise

| | |
|--|-------|
| Kleine Salatvariation | 5,20 |
| Beef Tatar Ländle Ei, Salzbutter, hausgemachte Mayonnaise | 18,30 |
| Octopus Carpaccio Orange, Fenchel | 14,50 |
| Roastbeef Wachtelei, Apfel, Sellerie, Walnuss | 15,20 |
| Bergkäseauflauf vegetarisch Nussbrot, Feigen | 13,90 |
| Jakobsmuschel Prosciutto, Melanzani, Paprika | 15,30 |

Suppe

| | |
|---|------|
| Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten | 5,10 |
| mit Kaspressknödel | 5,30 |
| Rote Beete Suppe vegan | 5,60 |
| Tom Kha Gai Huhn, Shiitake Pilze | 6,90 |

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

| | |
|---|-------|
| Geschmorter Spitzkohl vegan Süßkartoffel, Hirse, Granatapfel | 16,80 |
| Spinat-Bergkäse Knödel vegetarisch Schmelzzwiebeln, Nussbutter | 13,90 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes rusticale, Salzkartoffeln oder kleine Salatvariation | 22,10 |
| Rinderfilet # Pommes rusticale, Salzkartoffeln oder kleine Salatvariation 200 Gramm | 31,50 |
| 300 Gramm | 39,50 |
| Surf and Turf # Rindsfilet, Garmele, Jasminreis, Wilder Brokkoli 200 Gramm | 35,90 |
| 300 Gramm | 48,50 |
| Duett vom Duroc-Schwein Kohlsprossen, Kartoffelpüree | 23,20 |
| Rehfilet Garganelli, Steinpilze, Perlzwiebel | 37,50 |
| Hirschragout Nusspätzle, Rotkraut, Preiselbeeren | 23,80 |
| Lachsfilet Kürbis-Spaghettini | 23,50 |
| Kabeljau Linsen, Karotte, Speck, Paprika | 24,80 |

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

Dessert

| | |
|---|------|
| Nougat Parfait Zwergorange, weiße Schokolade | 9,20 |
| Nussauflauf Cassis, Orange | 7,80 |
| Fourme d'Ambert Williams Birne, Portwein | 9,80 |

Digestif

| | |
|---|------|
| Surbierer, 2cl Domig, Ludesch | 5,50 |
| Marillen-Aprikosenbrand, 2cl Freihof, Lustenau | 5,50 |
| Edi's Himbeere, 2cl Nüziders | 7,60 |
| 1 Glas Beerenauslese Cuvée Jg. 2013, Weingut Kracher Burgenland | 7,20 |

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

Fragen Sie nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen.