

Unsere Tageskarte

bis 17.00 Uhr

salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

Bunt gemischter Salat

mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Balsamicodressing L, M, O, E, H € 16,90

„Strandperle Wintersalat“ 🍷

Tigergarnelen - Pflücksalate - Granatapfel
Frenchdressing L, M, O, E, H, B € 18,90

Lady Steak (150g) 🍷

Rinderfilet mit knackigen Salaten,
Portweinjus A, C, G, L, O € 25,90

Frischer Gartensalat A, C, G, L, M, O, € 7,90

suppen

gelten schon seit jeher als ideales Nahrungsmittel, um
Körper, Geist und Seele zu bemuttern

Topinamburschaumsüppchen 🍷

Trüffelnockerl G, L, O € 8,50

Curryschaumsüppchen 🍷

Garnelenpraline G, L, B, O € 8,20

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten A, G, L, C, O € 6,90

vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

Sashimi-Thunfisch

Kalamansi – Miso – Erbse A, G, D, F, L, B, O € 18,90

Beef Tartar vom heimischen Rind 🍷

Wachtelei – Trüffel – Pflücksalat (120g) € 19,90
C, M, L, D, O (180g) € 25,90

Crostini Tris

Tomate – Lachs – Feta A, D, G, H, E € 11,90

Gebratene Jakobsmuschel 🍷

Kaki – Käse – Kaffee G, L, O, B, R, F € 18,90

Ricotta-Tomate 🍷

Kapern – Haselnussmayonaise G, H, O € 15,90

Unsere Tageskarte

bis 17.00 Uhr

hauptspeisen

Genuss auf herzhaft und raffinierte Art –
jedes Gericht ein Erlebnis für sich

Rosa gebratener Hirschrücken 🍷 € 35,90
Süßkartoffel – Speck
Birne – Sellerie A, G, L, O

Filet vom heimischen Jungrind 🍷
Portwein - Parmesankartoffel
geschmorte Ofentomaten A, C, G, L, O
- „Regular cut“ (200g) € 38,90
- „Men´s cut“ (300g) € 43,90
- „Surf & Turf“- der Gourmet-Klassiker
(200g mit 2 Riesengarnelen) € 42,90

Wiener Schnitzel A, C, O
Schweinschnitzel mit Pommes frites € 20,50
oder klassisch vom Kalb mit
in der Schale gebratenen Kartoffeln € 27,90

Steaktoast
Entrecôte & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, L € 24,90

Spaghetti bolognese
der Klassiker aus Italien A, C, L, O € 14,90

Spaghetti al pomodoro A, C, L, O € 13,90

Cremiges Safranrisotto
Parmesan - Babygemüse G, L, O € 20,90

frisches aus fluss & meer köstliche Zwischengerichte

in den verschiedensten Variationen –
frisch, wohlschmeckend und äußerst gesund 🍷

Kross gebratenes Zanderfilet 🍷
Steinpilzrisotto - Safransauce klein € 21,90
A, G, L, O Hauptspeise € 28,90

Kabeljau-Filet 🍷
Birne – Schwarzwurzel – Süßkartoffel klein € 22,90
A, L, G, B, D Hauptspeise € 29,90

Tigergarnelen vom Grill 🍷 klein € 20,90
Trüffelrisotto B, G, L, O Hauptspeise € 27,90

Spaghetti Vongole 🍷
in cremiger Weißweinsauce € 18,90
A, B, G, L, O

desserts

bilden den krönenden Abschluss einer Mahlzeit, eignen sich jedoch auch hervorragend dazu, sich selbst zu belohnen.

Halbflüssiges Schokoküchlein

Beerenragout - Kirschsorbet A, C, G, E, H € 9,90

Crème brûlée von der dunklen Schokolade

Birnensorbet - Beeren G, C € 9,50

Hausgemachte Buchteln

mit Vanillesauce A, C, G € 9,20

Selbstgemachter Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Zwetschkenröster € 13,90
A, C, G, O

Verschiedene hausgemachte Kuchen und Strudel- fragen Sie uns!

Allergen-Legende:

A- Gluten	B- Krebstiere
C- Ei	D- Fisch
E- Erdnuss	F- Soja
G- Milch	H- Nüsse
L- Sellerie	M- Senf
N- Sesam	O- Sulphite
P- Lupinen	R- Weichtiere

Als Highlight zum Dessert empfehlen wir:

Trockenbeerenauslese Chardonnay 2014! 🍷

Weingut Bruckner, Gols, Burgenland
Süßer und reifer geht es nicht- 6 cl o € 7,40

Chardonnay Beerenauslese 2018 🍷

Weingut Bruckner, Gols, Burgenland
Honig, reife Exotik gepaart mit einer angenehmen Säure 6 cl o € 6,90

„Alexander´s Ausbruch“ 2005 🍷

Weingut Schruiff, Oslip
Eine burgenländische Spezialität- 6 cl o € 6,90

Taylor´s late bottled vintage port 🍷

Ein ausgezeichneter, milder Portwein mit Anklängen von Schokolade und Haselnuss!
Ein wahrer Genuss! 6cl o € 6,90

Eine große Auswahl an erlesenen, ausgesuchten Digestives finden Sie an unserer Bar- wir beraten Sie gerne!

Weitere Desserts finden Sie als Cocktails in unserer Barkarte!

Aus unserer Abendkarte

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau - am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 50.- 4-Gang Menü € 69.- 5-Gang Menü € 85.-

Neu - Unser Chef's Menü - Genuss auf höchster Stufe!

4-Gang Menü € 79.- 5-Gang Menü € 95.-

Aus unserer Abendkarte

Sashimi-Thunfisch

Kalamansi – Miso – Erbse € 18,90

Süßkartoffel-Orangen-Suppe

Entenpraline € 8,50

Gebratene Tigergarnelen

Safranrisotto € 17,90

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Cassis – Schwarzwurzel
Kastanie – Kartoffelbaumkuchen € 34,90

Rotwein – Bratapfel – Sauerrahm

€ 9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 49.-

4-Gang Menü € 68.-

5-Gang Menü € 84.-

Vegetarisches Menü

Ricotta-Tomate

Kapern – Haselnuss-Mayo € 15,90

Topinamburschaumsüppchen

Trüffelnockel € 8,50

Ravioli Pecorino & Feige

Pinienkerne – Steinpilz-Espuma € 21,90

Crème Brûlée

von der dunklen Schokolade

Birnensorbet – Beeren € 9,50

Fragen Sie auch nach unserem
veganen Überraschungsmenü!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 37.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 45.-

4-Gang Menü € 52.-