

Aperitif

Trumer Pils 0,3l 3,70

Prosecco 0,1l^o 3,90

Wermut Tonic 6,20

Campari Orange^o 4,60

Flaschenweine offen

2019 Gelber Muskateller, Terrassen^o

Domäne Wachau | Wachau | 12,00% vol. | trocken

2017 St. Laurent^o

Johanneshof Reinisch | Thermenregion | 12,50% vol. | trocken

Rosa Di Sera, Vino Spumante Rosato^o

Cantina B. Bartolomeo | Breganze, Venetien | 11,50%vol. | extra trocken

VORSPEISEN & SALATE

Frittatensuppe ^{ACLG} 3,90

Kaspreßknödelsuppe ^{ACLG} 3,90

Creemesuppe nach Saison 4,90

2erlei Crostini ^{ACG}

2 oder 4 Stück 5,90 / 9,40

Variante 1: Gemüse | Österkron

Variante 2: Prosciutto | Mozzarella | Tomate

Rinder-Carpaccio ^{GH} 11,00

Rucola | Pinienkerne | Parmesan

Sauerrahmmousse auf Lavendelgelee ^{ACEGL} 11,90

karamellierte Nüsse | Salat

Herbstsalat ^{ACEGMO} 11,90

Blattsalate | Ziegenkäsebällchen | Granatapfel | eingelegte Zwetschke
optional vegan: Falafel

steirischer Backhendlsalat ^{ACGMO} 11,40

Kürbiskernöldressing | gebackenes Hühnerfilet

VEGETARISCH & FISCH

Vegetarisch

hausgemachte Ravioli mit Parmesanfülle ^{ACGLD} 13,50
Tomatensauce | Blattsalat

Poke Bowl (vegan) ^{ACEGHL} 13,90
saisonelles Gemüse | Basmatireis | Falafel
geröstete Nüsse | Dressing

Veggie Burger mit fry'n dip Pommes ^{ACGNFL} 13,90
Sesam Bun | Rucola | Mozzarella
Salsa | Kichererbsen-Gemüselaibchen

Fisch

gebratene Lachsforelle auf Kürbisrisotto ^{ADEGO} 19,90
Rieslingsauce | geröstete Walnüsse

FLEISCHGERICHTE

Steak vom Jungstier (Beiried) ^{GO} 24,90
Süßkartoffelpüree | Gemüse | Jus

New York Burger mit fry'n dip Pommes ^{ACGO} 14,50
Honey-Sesame Bun | Rinderfaschiertes | Speck | Käse
Salat | Tomaten | geräucherte Zwiebelmarmelade

Wiener Schnitzel ^{ACEG}
vom Schwein 12,90
von der Pute 12,90
Pommes oder Erdäpfel | Preiselbeeren

Hirschragout mit Knödel ^{ACGLMO} 17,90
Blaukraut | Rotweibirne

gebratenes Schweinsfilet mit 2erlei Kürbis ^{ACGO} 18,90
hausgemachte Kichererbsentortelloni | Pfeffersauce

Bowl mit Huhn ^{A EFGHLN} 14,50
scharfes Hühnchen | Basmatireis | Gemüse
Blue Cheese Dressing

DESSERT

Original Weiß Roulade ^{CG} 3,30
Schoko-Schlagobers-Roulade (ohne Mehl)

Kuchen des Tages 2,60
Torte des Tages 3,70

Zwetschkenknödel in Butterbrösel (ca. 15 Minuten) ^{ACGH} 7,90

flüssiger Schokokuchen (ca. 15 Minuten) ^{ACGH} 7,90
Passionsfruchtparfait

Amaretoparfait ^{CGH} 7,90
Fruchtspiegel

frische Waffeln (für 2 Personen empfohlen) 9,50
Cream: Vanille ^G | Nutella ^H
Eis: Vanille | Schoko | Erdbeer | Zitrone
Topping: Beeren ^O | Bananen | Agavensirup | Amarenakirschen
Crumble: Schokocrumble ^{ACG}

JAUSE

Antipasti ^{AGO} 10,80
Prosciutto | Parmesan | Salami
Tomaten | Kapern | Oliven

Clubsandwich 13,90 ^{ACGM}
gegrillte Hühnerbrust | fry'n dip Pommes
Salat | Tomate | Gurke | Parmesan | Trüffel Mayo

Rindfleischsulze ^M 6,90 (M)
Essig | Kernöl

Bauerntoast mit Spiegelei ^{ACG} 9,50
gefüllt mit Speck | Zwiebel | Käse