

# Aperitif

**Hausgemachter Wermut mit Tonic**  
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water

**Obertrumer Original [Zwickl]**  
Trumer, Obertrum

**Asolo Prosecco Superiore Extra Dry**  
Tenuta Baron, Valdobbiadene

# Weine des Monats

**2021 Grüner Veltliner L&T**  
Bründlmayer | Langenlois | Niederösterreich | 12% | trocken

**Rioja La Vendimia**  
Palacios Remondo | Spanien | 14% | trocken

Für die Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Team.  
Preise in der gesamten Karte in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

## **Suppen**

**Rindsuppe**  
mit Frittaten

**Cremesuppe der Saison**

## **Vorspeisen**

**Beef tatar**  
Brioche | rote Rübe | Wasabi

**Hummus**  
Pita

**Beilagen Blattsalat**  
wahlweise mit Frenchdressing oder Balsamicodressing

Für die Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Team.  
Preise in der gesamten Karte in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

# Vegetarisch

## **Veggie Bowl [vegan]**

Falafel | Couscous | Wintergemüse | Chili-Soja-Joghurt

## **Rote Rüben Risotto**

Österkron | Walnüsse

## **Veggie Wrap**

Halloumi | Junglauch Tsatsiki | Piri Piri (mild)

Optional: mit Pommes

## **Rotes Thai Curry [vegan]**

Gemüse | Basmatireis

## **Wintersalat**

frittierte Süßkartoffel | Ziegenfrischkäse im Speckmantel

## **Tagliatelle mit Rucola, Orange**

Haselnüsse

# Fisch

## **Saiblingsfilet**

Option 1: mit Rote Beete Risotto

Option 2: mit Orangen-Rucola Tagliatelle

## **Garnelen (4 Stk.)**

Option 1: mit Rote Beete Risotto

Option 2: mit Orangen-Rucola Tagliatelle

# **Fleischgerichte**

## **Asiatische Rinder Bowl**

Beiriedstreifen | Teriyaki Dressing | Reis | Rosenkohl | Chinakohl

## **Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilienkartoffeln  
Optional: mit Pommes

## **Wiener Schnitzel vom Schwein**

Petersilienkartoffeln  
Optional: mit Pommes

## **New York Burger mit Pommes**

Honey Sesame Bun | Rinderfaschiertes | Cheddar  
Salat | Speck | Zwiebelmarmelade

## **Club Sandwich mit Parmesan**

Hühnerbrust | getrüffelte Mayonnaise | Salat  
Gurke | Tomate | Cocktailsauce | Pommes

## **Hühner Curry**

Rotes Thaicurry | Gemüse | Basmatireis

# **Desserts**

## **Brownie**

Bananen- Erdbeereis

## **Eispalatschinke**

Vanilleeis | Schokosauce

## **Marmeladen-Palatschinke**

mit Geist

## **Affogato al caffè**

Vanilleeis | Espresso

## **Sgroppino**

## **Sorbet**

## **Torte des Tages**

**Original Weiß Roulade**

**Kuchen des Tages**

# WE WANT YOUR FEEDBACK!



Es ist uns ein großes Anliegen, qualitativ hochwertige, saisonale und regionale Produkte anzubieten. Außerdem ist es uns überaus wichtig, die Kunst der Gastronomie hochleben zu lassen. Deshalb machen wir so gut wie alles selber. Marmeladen, Säfte, Speisen, Süßspeisen und vieles mehr werden täglich mit viel Liebe produziert und verkocht. Um dies zu ermöglichen, benötigen wir hochwertige Produkte, diese beziehen wir von folgenden Lieferanten: Fleisch: Metzgerei Graf Munderfing & Bauernhof Rathgeber | Fisch: Bachfischerei Ebner St. Florian & Fischerei Huber Palting | Geflügel: Spatzenegger Munderfing | Wild: aus dem eigenen Revier & Spatzenegger Munderfing | Joghurt & Topfen: Feldbacher Munderfing | Obst und Gemüse: Biohof Genger & Handelshaus Wedl & je nach Saison aus der jeweiligen Region (z.B. Marillen aus der Wachau & Eierschwammerl aus dem Lungau) | Burger Bun: Bäckerei Heinzl | Burger Patties: Metzgerei Sieberer | Brot: Bäckereien Leimüller, Ringeltaube, Zagler & Sailer | Eier: Bauernhof Barth & Spatzenegger Munderfing | Handelshaus: Wedl (Hauptaugenmerk auf regionale und saisonale Produkte) | Dieselbe Philosophie verfolgen wir auch bei den Getränken (siehe Karte).