

Sehr geehrte Gäste!
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen!

Weine des Monats:

2019 Grüner Veltliner Selektion Verdi
Erich Lukas & Anton Bauer Feuersbrunn € 36

2018 Pinot Noir Roche Calcaire
Weingut F&F Peters, Rheinhessen € 54

Einkehr-Menü "Sommer am Teller" ab 2 Personen

Hausgeräucherter Seesaibling
Gurke | Chili | Limette

Dry Aged Sirloin Beef
Langschwanzpfeffer | Erdgemüse | Barolo

Valrhona-Bananen "Bubble"

Preis p. Pers. € 53

Vorspeisen



Zupfter Seesaibling
Gurke | Sauerrahm | Dashi
€ 15

Gesulzter Tafelspitz
Balsamico Vinaigrette | Kräutersalat
€ 14

Thunfisch im Wirtshaus
Mango | Miso | Limetten
€ 15

Steirische Salatherzen
Kernöl | Magerspeck
€ 11

Unsere Grammelknödel
weißer Rettich | Joghurt
€ 14

Suppen



Tafelspitzbouillon mit Tageseinlage
€ 6

Eierschwammerlcappuccino
Bohnenkraut
€ 8

Hauptspeisen

Pilzbeuscherl

Palffy Knödel | Sauerrahm | Banjulis

€ 18

Dry Aged Sirloin Beef

Langschwanzpfeffer | Erdgemüse | Banjulis

€ 27

Maisgickerlbrüsterl

Steinpilze | Birchermüsliflan | Barolo

€ 24

Brasato vom Milchkalb

Erdgemüse | Pilznage | Kartoffelcreme

€ 26

Branzino auf der Haut gebraten

Eierschwammerl | Risotto | Vogelmiere | Champagner

€ 26