

Samstag: 12:00 - 14:30 Uhr

Montag - Samstag: 17:30 - 22:00 Uhr

Feiertags: 12:00 - 14:30 & 17:30 - 22:00 Uhr



RESTAURANT

Menü - Das Moderne

Seeteufelfilet | 15,50

Kalbsjus | Spitzpaprika | Sellerie Variation
2022 Bio Grüner Veltliner Jurtschitsch

Romana Salat | 11,50

Ricotta | Walnuss | karamellierte Orange
2022 BIO Grauburgunder „Buntstück“ Dr. Wehrheim

Glasierte Scheibe vom Rinderschaukelbug | 15,50 | 29,50

Polenta | Harissa-Popcorn | Hausgemachte BBQ-Sauce |
Karotte | geräucherte Paprika
2021 Cabernet Blanc Steinwiege Schnaitmann

Glen Douglas Lachsfilet | 16,00 | 30,50

Kaffee-Schaum | Schwarzwälder Schinken | Junge
Bohnen | Blumenkohl | getrüffeltes Kräuterrisotto
2021 Chardonnay Gaun Alois Lageder

Kotelette vom spanischen Duroc Schwein

„Stroganoff“ | 31,50

Beete | Gurke | Pastinake | Kräuterseitling
2019 Izadi Crianza

Zartbitter trifft Exotik | 10,50

Passionsfrucht | Mango | Zartbitterschokolade |
Kafir-Karamell-Sud
*2018 Riesling Juffer Spätlese *VDP* Fritz Haag*

Oder

Französische Käseauswahl | 15,50

2021 Primitivo Luccarelli

Menü

Wein

3Gang ohne Lachs, Bug, Romana Salat	56,50	25,00
4Gang ohne Lachs, Bug	69,50	31,00
5Gang ohne Lachs	82,50	37,00
6Gang	94,50	43,00

Menü - Die Österreichische Sehnsucht

Kärntner Semmelknödel | 11,00

Bergkäse | Kürbiskerne | Spinat

Brühe vom Tafelspitz | 7,00

Frittaten | Wurzelgemüse

Jakobsmuscheln | 15,50

Himbeeressig-Schaum | Granny Smith | Romana Salat |
Butternut

Wiener Schnitzel trifft knusprigen Tafelspitz in

Kürbiskernpanade | 26,00

Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter | Preiselbeeren

Hausgemachter Zwetschkenknödel

im Haselnussmantel | 9,50

Vanillesauce | Zimt-Eis

Oder

Französische Käseauswahl | 15,50

Weinempfehlung

2020 BIO Welschriesling „Neuland“

trocken/Herbert Zillinger

38,90

Er duftet verhalten nach Nashi-Birne, angedorrter Wildblumenwiese und Kreide. Am Gaumen hat er einen feinen Gerbstoff sowie, dank seiner Saftigkeit, einen nicht-enden-wollenden Trinkfluss.

Menü

3Gang ohne Jakobsmuschel, Brühe	46,00
4Gang ohne Jakobsmuschel	51,00
5Gang	65,00

Alle Gerichte sind auch einzeln zu bestellen.

Alle Preise in Euro.

Samstag: 12:00 - 14:30 Uhr

Montag - Samstag: 17:30 - 22:00 Uhr

Feiertags: 12:00 - 14:30 & 17:30 - 22:00 Uhr



Menü - Das Grüne

Ziegenkäse Duett | 12,50

Bratapfel-Variation | Pfeffriger-Rose-Glühweinsud |
Brioche | Zwiebelmarmelade
2021 BIO Riesling Gabel

Romana Salat | 11,50

Ricotta | Walnuss | karamellierte Orange
2022 BIO Grauburgunder „Buntstück“ Dr. Wehrheim

Hausgemachte Angelotti | 15,50

Steinpilz-Ricotta-Füllung | Bergkäse-Schaum |
Baby Spinat | Waldpilze
2021 Chardonnay Gaun Alois Lageder

Gratinierter Blumenkohl | 22,50

Parmesan-Schaum | gehobelte Steinchampignons |
Baby Pak Choi | Spitzkohl-Haselnuss-Röllchen |
cremige Polenta
2021 Bio Grüner Veltliner Jurtschitsch

Zartbitter trifft Exotik | 10,50

Passionsfrucht | Mango | Zartbitterschokolade |
Kafir-Karamell-Sud
*2018 Riesling Juffer Spätlese *VDP* Fritz Haag*

Oder

Französische Käseauswahl | 15,50

2021 Primitivo Luccarelli

Menü

3Gang ohne Angelottii, Romana Salat

4Gang ohne Angelotti

5Gang

Wein

41,50 | 25,00

53,50 | 31,00

69,00 | 37,00

Empfehlungen

Vorspeise

Gambas "Spanische Art" | 14,90

pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch

Aufgeschäumtes Krustentiersüppchen | 16,50

Zander | Gamba | Lachs | Jakobsmuschel | Spitzpaprika

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel | 28,90

Rahmwirsing | Kartoffelgurkensalat | Wildkräuter |
Preiselbeeren

Argentinische Prime Age Rinderhüfte | 33,90

Ofensellerie | getrüffeltes Selleriepüree |
Pak Choi | Brokkoli

Zweierlei von der Gans | 43,00

Brust & Keule

Jus | Gewürzmaronen | Hausgemachter Holunder-
Preiselbeer-Rotkohl | Kartoffelknödel | Braune Butter

Für den kleinen Süßen Abschluss

Eis | Sorbet

verschiedene hausgemachte Sorten
je Kugel 3,00

Alle Gerichte sind auch einzeln zu bestellen.

Alle Preise in Euro.