

Vorspeisen/Salate – *starters/salads*

Mediterraner Salat € 19,60

Babyleaf-Salat | Zuckermelone | Fetakäse | konfierte Tomate
gegrillter Zucchini | Zitrusdressing | Knoblauchcroutons
lettuce | honeydew melone | feta cheese | confited tomatoes
grilled zucchini | citrus dressing | garlic croutons

Vitello Tonnato € 22,80

Kalbfleisch | Kapern | Babyleaf-Salat | Tomaten | Thunfischsauce | Kresse
veal | capers | lettuce | tomatoes | tuna sauce | cress

Sonnegg Bowl mit Garnelenspieße oder Tofu (auch vegan möglich) € 23,60

Sesam | Jasminreis | Avocado | Mango | Rotkraut | Karotte | Sojabohnen
Babyleaf-Salat | Gurken | Papadam | Sesam Vinaigrette | Nusscrumble
shrimp skewers or tofu | sesame | jasmine rice | avocado | mango | red cabbage
carrot | soybeans | lettuce | cucumber | papadam | sesame vinaigrette | nut crumble

Gegrillte Thai Garnelen € 22,90

Black Tiger Garnelen | Grillgemüse | Tomaten | Chili
Knoblauch | Petersilien | Mango-Kokossauce
grilled Thai prawns
black tiger prawns | grilled vegetables | tomatoes | chili
garlic | parsley | mango coconut sauce

Beef Tatar € 23,60

Mizuna-Salat | Senfkaviar | Trüffelbutter | Wachtelei | Brioche
mizuna salad | mustard caviar | truffle butter | quail egg | brioche

Zitrus-Risotto mit Jakobsmuscheln € 24,90

Yuzu-Honig-Kaviar | marinierte Baby-Cherrytomaten | Kresse
citrus risotto with scallops
yuzu lemon caviar | marinated baby cherry tomatoes | cress

* vegetarisch / *vegetarian

Suppen – *soups*

Rinderconsommè

€ 7,90

Mit Frittaten

beef consommè

with pancake strips

Knoblauchschaumsuppe*

€ 9,10

Trüffelcroutons | frittierter Rucola

foamy garlic soup*

truffle croutons | fried arugula

Kürbis Cremesuppe*

€ 9,10

Kürbiskernöl | Kürbiskerne

creamy pumpkin soup*

pumpkin seed oil | pumpkin seeds

Brokkoli Cremesuppe*

€ 9,30

Mandelblätter

broccoli cream soup*

flaked almonds

*vegetarisch / *vegetarian

Hauptspeisen – main courses

Wiener Schnitzel Kalb

€ 32,50

Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

„Wiener Schnitzel“ veal

french fries or parsley potatoes | cranberries

Duett von der Ente

€ 34,90

Confierte Keule und rosa gebratenes Filet

Apfelrotkraut | Kroketten | Ribisel | Rotweinjus

duo of duck

confed leg and pink roasted filet

apple red cabbage | croquettes | currant | red wine gravy

Filet vom heimischen Hirsch

€ 39,90

Gerstenrisotto | Rotebeete | Wildbrokkoli | Blaubeerjus

filet of local deer

barley risotto | beetroot | wild broccoli | blueberry gravy

Zwiebelrostbraten

€ 28,20

Röstkartoffel | Röstzwiebel | Speckbohnen | Rotweinjus

fried beef with onions

roast potatoes | fried onions | beans with bacon | red wine gravy

Fisch des Tages

Mit Tages Garnierung

fish of the day

with daily garnish

Trüffel Tagliolini*

€ 23,90

Weißer Trüffelsauce | Parmesan | Petersilie | schwarzer Trüffel | konfierte Tomate

truffle tagliolini*

white truffle sauce | parmesan | parsley | black truffle | confited tomatoe

*vegetarisch / *vegetarian

Hausgemachte Cavatelli	€ 24,40
Flusskrebse Parmesan Kresse Hummersauce	
homemade cavatelli	
crayfish parmesan cress lobster sauce	

Käsespätzle*	€ 19,60
Röstzwiebel grüner Salat	
cheese „Spätzle“*	
fried onions green salad	

Steakkarte

Filet Steak 200g	€ 43,90
T-bone-Steak 400g (with bone)	€ 52,60
Tomahawk-Steak 800g (for 2 people)	€ 84,70

Wird immer mit Kräuterbutter serviert/served with herb butter

Steak Beilagen – steak sides

Pommes oder Bratkartoffeln	€ 4,90
fries or roasted potatoes	
Trüffelpommes	€ 6,10
truffle fries	
Grillgemüse	€ 4,90
grilled vegetables	
Gemischter Salat	€ 5,10
mixed salad	
Garnelen (Surf and Turf)	€ 6,90
prawns	
Pfefferrahmsauce	€ 3,60
pepper cream sauce	

*vegetarisch / *vegetarian

Für unsere Kleinen – for our youngest

Kindersuppe Backerbsen kids soup baking peas	€ 6,20
Kinder Spaghetti* Bolognese oder Pomodoro kids spaghetti* bolognese or pomodoro	€ 11,90
Kinder Wienerschnitzel Pommes Frites kids „Wienerschnitzel“ french fries	€ 13,30
Chicken Nuggets Pommes Frites french fries	€ 11,80
Kinder Pommes* kids fries*	€ 5,30

*vegetarisch / *vegetarian

Desserts- desserts

Crème Brûlée € 11,90

Beeren | Himbeersorbet | Kakaocrumble
berries | elderflower sorbet | cocoa crumble

Lauwarmes Schokoküchlein € 11,60

Flüssigem Kern | Vanilleeis | Schlagobers | Himbeerragout
lukewarm chocolate cake
liquid core | vanilla ice cream | whipped cream | raspberry ragout

Kaiserschmarrn € 17,60

Apfelmus | Zwetschkenröster
applesauce | plum roaster

Hausgemachter Cheesecake € 9,80

Himbeerragout | Schlagobers
Homemade cheesecake
raspberry compote | whipped cream

1 Kugel Sorbet mit Prosecco (one scoop with prosecco) € 9,90

1 Kugel Sorbet mit Vodka (one scoop with vodka) € 10,90

Himbeere | Mango | Zitrone
raspberry | mango | lemon

In Österreich gehört zum Dessert immer ein Glas Süßwein dazu.

In Austria, a glass of sweet wine is always a lovely addition to dessert.

2021	Cuvée Beerenauslese	375 ml	€ 37,00
	Weingut Kracher, Neusiedlersee/Österreich	100 ml	€ 10,60

*vegetarisch / *vegetarian