

Die Klassiker

Vorspeisen & Suppe

Hausgebeiztes Lachsfilet auf dünnem Kartoffelrösti
mit Kräuterschmand & Meerrettich 15,50€

Tatar vom US-Jungbullen
mit Aromaten zum selber Anmachen, Bauernbrot und Landbutter
(90g/130g) 18€/25€

50g gebratene Gänsestopfleber
auf Jonagold-Apfel & Brioche mit Thymian-Honig-Sauce 19,50€

Hauptsachen

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
mit Wildpreiselbeeren & lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
auf Wunsch alternativ mit Bratkartoffeln 32,50€

Ausgelöstes Steirisches Backhendl vom Kikok-Huhn
mit Panade, Zitronen-Senfmayonnaise & Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl 21,50€

Hausgemachte Kalbfleisch-Krautwickel
mit Röstzwiebeln & Kartoffelpüree 22,50€

Skreifilet (WINTER-Kabeljau von den Lofoten)
auf der Haut gebraten oder gedünstet
mit wildem Brokkoli, Riesling-Beurre blanc & Kartoffel-Tymiannocken 32,50€

Rosa gebratenes argentinisches Jungbullen-Rumpsteak
oder 42,50€

300g US-Entrecote trocken gereift 78,00€
mit Thymiansauce, Kartoffelgratin & mediterranem Gemüse

Süßes

Tarte Tatin (Französischer Apfelkuchen)
mit Karamellsauce & Vanilleeis 13,00€

Unser Wiener Kaiserschmarrn für 2
mit Boskop-Apfel, Mandeln und Zwetschgenröster 18,50€

dazu...Kugel Eis Vanille / Schoko / Erdbeere 3,70€

Liebe Gäste, sollten Sie eine Lebensmittelintoleranz oder Allergie haben,
so lassen Sie uns dies bitte wissen. Für unsere Klassikerkarte halten wir für Sie eine entsprechend
ausgezeichnete „Allergienkarte“ bereit. Für unsere saisonale Karte bitten wir um Rücksprache mit
unserer Küche. Wir bereiten dann Ihre Speisen entsprechend Ihrer Allergie zu.