

# 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 Backhendel vom Kikok-Huhn**  
mit Panade, Zitronen-Senfmayonnaise & Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl 21,50€

**Frei nach „Heini Holl“ - Hausgemachte Kohlroulade**  
mit Röstzwiebeln & Kartoffelpüree 22,50€

**Kabeljaufilet auf der Haut gebraten oder gedünstet**  
mit wildem Brokkoli, Riesling-Beurre blanc & Kartoffel-Tymiannocken 32,50€

**Rosa gebratenes argentinisches Jungbullen-Rumpsteak**  
mit Thymiansauce, Kartoffelgratin & mediterranem Gemüse 42,50€

## 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 „Allergenkarte“ bereit. Für unsere saisonale Karte bitten wir um Rücksprache mit  
unserer Küche. Wir bereiten dann Ihre Speisen entsprechend Ihrer Allergie zu.