

Aperitif

Glühsecco <i>Weißer Glühwein, Prosecco, Orange</i>	0,15 l	€ 6,00
Winzer Riesling-Sekt - trocken <i>Weinmanufaktur Reiner Eckes, Nabe</i>	0,1 l	€ 6,00
Apfel-Secco <i>Fruchtig und herb, einfach lecker - Weingut Köth</i>	0,1 l	€ 5,50
Martini Sprizz <i>Wermut, Creme de Cassis, Prosecco, Schuß Mineral</i>	0,15 l	€ 7,50

Alkoholfrei

Birnen-Fritz <i>Birnensaft, Tonicwater, Zimtsirup</i>	0,15 l	€ 5,50
Johannisbeer-Secco <i>Alkoholfrei genießen – Weingut Köth</i>	0,1 l	€ 5,50

Weinempfehlung

Pittnauer Pitti - trocken

Zweigelt, Blaufränkisch	0,2 l	€ 7,50
WG Pittnauer, Gols Burgenland/Neusiedlersee <i>Feine Kräutervürze, ein Hauch Cassis, gut integrierte, weiche Tannine Ein Wein wie anspruchsvolle Popmusik.</i>	0,5 l	€ 16,50

Neropasso - trocken

Cabernet Sauvignon <i>Kellerei Marbis</i>	0,2 l	€ 8,00
<i>Venetien</i> <i>Aromen von schwarzer Kirsche und Pflaumenkompott, weich und samtig mit seidigen Tanninen.</i>	0,5 l	€ 17,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

Appetitanreger

Zweierlei Dips
Kräuterbutter
Landbrot, Baguette



1 Person - € 4,50
2 Personen - € 7,50

Vorspeisen

Karamelisierter Ziegenfrischkäse
Rote Beete Apfel Creme
Walnusschip
€ 11,50



Rindertatar
Kapern, Sardellen, Scharlotten
Cayennecreme, geröstetes Brot
Vorspeise € 16,00
Hauptgang € 26,00

Topfennockerl
Erdnussbröselbutter
Cremiger Kohlrabi
€ 12,00



Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

Suppen

Kaspressknödelsuppe
€ 8,00

Pastinakensuppe
€ 8,00



Innsbrucker Knoblauchsuppe
€ 7,50

Vegetarisch und/oder Vegan

Auberginen Cordon Bleu
Rote Beete Kartoffel Pürree
Jus
€ 19,50

Kaspressknödel
Krautsalat
€ 17,50

Kartoffelschlutzkrapfen
Süß-Saurer Grünkohl
Kürbissoße
€ 19,00

Fischgerichte

Zander
Szegediner Kraut
Kümmelkartoffeln
€ 27,50

Fleischgerichte

Hirschgulasch
Kräftige Rotweinsauce
Gebratene Pilze
Haselnussspätzle
€ 25,50

1/2 Bauernente
Orangensauce
Rotkohl
Kartoffelklöße
€ 26,50

Rumpsteak
Pilzkruste
Thymianjus
Spitzkohlsalat
Kartoffel-Lauch-Gratin
€ 32,50

Fleischgerichte

Kraichgauer Landschwein (ca. 450g)

Dijonsensoße

Spitzkohlsalat

Drillingskartoffeln

€ 27,00

Kalbsschnitzel à la Cordon Bleu

Bergkäse- und Räucherspeckfülle

Kopfsalat

Joghurtdressing

Petersilienkartoffeln

€ 29,50

Hähnchen-Wirsing-Roulade

Trüffelsoße

Urmöhren

Knusprige Polenta

€ 24,50

Grünkohl

Kassler, Bauchfleisch, Wurst

Salzkartoffeln

Senf

€ 16,50

Grünkohl „satt“

€ 20,50

Klassiker

Mälzer Schnitzel
Schweineschnitzel
Speckstreifen, Spiegelei
Tomatensalat, Bratkartoffeln
€ 19,50

Alpenpizza
Kümmelbrot
Kartoffelkäse, Bergkäse
geräucherter Speck
Speckkrautsalat
€ 16,50

Kaspressknödel
Lauwärmer Speckkrautsalat
€ 17,50

Szegediner Gulasch
Kümmelkartoffeln
€ 19,50

Süßspeisen

Vanilleeis
(2 Kugeln)
Kürbiskernöl
€ 6,00

Crème Brûlée
€ 7,00

Tiroler Kaiserschmarrn
(braucht ein wenig mehr Zeit)
Zwetschgenröster
€ 11,00

Topfenmousse
Heidelbeerkompott
Baiserbrösel
€ 9,50

Einspänner

Espresso verlängert, Zucker, Sahnehaube € 4,50

Baileys Latte

Café Latte, ein Schuss Baileys, Sahnehaube € 6,00

Fiaker

Café Crema, Cognac, Sahnehaube € 6,00