

## 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

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

Kraichgauer Landschwein (ca. 450g)  
*Dijonsensauce*  
*Spitzkohlsalat*  
*Drillingskartoffeln*  
€ 27,00

# *Fleischgerichte*

Kalbsschnitzel à la Cordon Bleu

*Bergkäse- und Räucherspeckfülle*

*Kopfsalat*

*Joghurdressing*

*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