

essen.trinken.genießen

Speise KARTE

Aperitif

Hausaperitif
8,10

Hausaperitif alkoholfrei
7,90

Crémant de Loire Rosé
7,20

Prosecco
6,10

Prosecco Aperol
7,10

Piccolo Moët Brut Imperial Champagner
25,00

Lillet mit Wild Berry Tonic und Prosecco
8,50

4 cl Campari Orange oder Soda
7,60/7,10

4cl Martini Bianco
7,10

Gin Tonic
10,50

0,75 l "Blanc de Blanc" Vintage 2014
Brut, Weingut Gross
59,00



essen.trinken.genießen

Speise KARTE

Gemischter Salat

mit Kartoffelsalat

7,90/als Beilage 6,90

Beef Tatar

mariniert nach Art des Hauses mit Blattsalat-Garnitur

20,90/als Hauptspeise 28,50

Eisberg-Feldsalat mit Kernöl

vollendet mit gebratenem Speck und gekochtem Ei

10,90

Garnelen gebraten in Knoblauch-Zitronenöl

auf mediterran marinierten Blattsalaten

21,50

Garnelen gebraten mit Chorizo

in Knoblauch-Zitronenöl

5 Stück 18,50

10 Stück 35,50

Vorspeisen und Salate



essen.trinken.genießen

Speise KARTE

Suppen

Klare Suppe

mit Flädle oder Brätspätzle

6,00

Hatler Mostsuppe

mit Bergkäs-Nockerl

7,20

Kürbis-Kokossuppe

mit glacierten Maroni und Kernöl

7,30

.....

Risotto

mit Steinpilzen

24,90/klein 20,90

Pikantes Curryreisgericht

mit Gemüse (vegan)

18,90/klein 16,40

Polenta mit Tomaten und Mozzarella

im leichten Wirsingragout

19,90/klein 17,40

Vorarlberger Käsknöpfe

mit Grumparasalat und Apfelmus

22,40/klein 19,90

Vegetarisch



essen.trinken.genießen

Speise KARTE

Schweineschnitzel "Wiener Art"

mit Petersilienkartoffeln oder gemischtem Salat
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

21,90/klein 19,40

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Petersilienkartoffeln oder gemischtem Salat
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

29,90/klein 25,90

Geschmorte Kalbsbäckle im eigenen Saft

mit Butterspätzle und Speckbohnen

2 Stück 30,90/1 Stück 26,90

Zwiebelrostbraten "Alt Montafon"

mit Käsknöpfe

31,50/klein 26,90

Hauptspeisen



essen.trinken.genießen

Speise KARTE

Hauptspeisen

Steirisches Backhendl

mit Kartoffel-Blattsalat und Kernöl

24,50/klein 21,50

Wildragout

mit Spätzle und Apfel Rotkraut

29,90/klein 24,90

Rindermedaillons im Pfefferrahm

mit Kroketten und Grillgemüse

41,90/klein 37,90

Hirschrücken Medaillon

im Portwein Preiselbeersaft mit Schupfnudeln und Apfel Rotkraut

43,50/klein 38,50



essen.trinken.genießen

Speise KARTE

Crème brûlée

mit hausgemachtem Sorbet

10,40

Eis oder hausgemachtes Sorbet

je Sorte

3,50/4,50

Apfelküchle in Zimt-Zucker

mit Vanilleeis und Sahne

10,90

Maroni-Mousse

mit frischen Beeren

9,90

Coupe Dänemark

8,90

Affogato

6,90

Desserts



essen.trinken.genießen

Speise KARTE

Zum Abschluss

Kracher Beerenauslese Cuvée 2020

Kracher Burgenland /der perfekte Süßwein in der kleinen Flasche

35,00

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten
beraten wir Sie gerne.**

**Für einen “Räuberteller”
erlauben wir uns 2,50 in Rechnung zu
stellen**

