

Vorspeisen

BEEF TATAR

Eingelegte Buchenpilze | Wachtelei | Kapern

Wiesenkräuter | Aioli Mayo | Grill Ciabatta

Beef tartar | beech mushrooms | quail egg | capers | herbs | Aioli mayo | grilled Ciabatta

€ 17,90

BLAUFRÄNKISCH

1/8 l | € 5,60

LACHS-FORELLEN CARPACCIO

KALT GERÄUCHERT

Avocado | Mango | Oberskren | Ciabatta

Salmon trout carpaccio/cold smoked | avocado | mango | whipped cream | ciabatta

€ 15,50

RIESLING

Kamptal DAC

1/8 l | € 5,90

BURRATA



Tomaten | Oliven | Rucola | Basilikumpesto | Ciabatta

Burrata | tomato | olives | rocket | basil pesto | ciabatta

€ 14,90

SAUVIGNON BLANC

Südsteiermark DAC

1/8 l | € 5,80

BAUERN BOWL



Blattsalat | Ziegenkäse | Kürbis Polenta | Rote Rüben

Radieschen | Haselnuss-Joghurt Dressing

Leaf lettuce | goat's cheese | pumpkin polenta | red beet | radish | hazelnut yogurt dressing

€ 16,90

WEIßBURGUNDER

Vulkanland Steiermark DAC

1/8 l | € 5,20

SALAT VOM BUFFET

€ 7,90

Suppe

STEINPILZCREMESUPPE



Croutons

Porcini mushroom cream soup | croutons

€ 9,90

ÖSTERKRON-BROKKOLI CREMESUPPE



Birnen | Pinienkerne | Croutons

Österkron-broccoli creme soup | pears | pine nuts | croutons

€ 8,90

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Frittaten | Julienne Gemüse | Schnittlauch

€ 8,40

Beef consommé | sliced pancakes | julienne vegetables | chives

Kaspressknödel | Julienne Gemüse | Schnittlauch

€ 8,90

Beef consommé | cheese dumpling | julienne vegetables | chives

Hauptspeisen

WIENER SCHNITZEL

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

Wiener Schnitzel | parsley potatoes | cranberries | lemon

vom Kalbsrücken (veal)

€ 28,90

vom Schweinsrücken (pork)

€ 18,90

GRÜNER VELTLINER

Wachau DAC

1/8 l | € 5,60

STEIRISCHES KNUSPERHENDL

Gebacken in einer Panko-Kürbiskernpanade

Erdäpfel-Vogelersalat | Kürbiskernöl | Zitrone

Styrian crispy chicken | stripped & baked in a panko pumpkin seed breading

Potato-field salad | pumpkin seed oil | lemon

€ 24,40

GEMISCHTER SATZ

Wien DAC

1/8 l | € 6,20

DAMWILD LEBER

Laugen Brezen Knödel | Karamellisierter Apfel | Topinambur Chips

Fallow deer liver | Pretzel dumplings | caramelised apple | jerusalem crisps

€ 25,90

GRAUBURGUNDER

1/8 l | € 6,40

DAS HISCHRAGOUT

Gebratene Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut | Preiselbeeren

Ragout of venison | fried napkin dumplings | apple red cabbage | cranberries

€ 29,80

CRASSUS

ZW | CF | SY

1/8 l | € 5,90

HISCHRÜCKENSTEAK

Petersilienwurzel Püree | Marinierte Buchenpilze | Babykarotten

Wild Demi-Glace | Wacholderbeeren

Saddle of venison steak | marinated beech mushrooms | baby carrots | wild demi-glace | juniper berry

€ 35,80

PINOT NOIR

1/8 l | € 6,50

300 G FILETSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND

Hausgemachte Pommes | Grillgemüse

Drei Saucen zur Wahl: Rinderjus, Pfefferrahmsauce oder Trüffelbutter

Homemade fries | grilled asparagus vegetables

Choose: Beef jus, pepper cream sauce or truffle butter

Mit marinierten Black Tiger Garnelen

With marinated Black Tiger prawns

MERLOT RESERVE

1/8 l | € 6,60

€ 42,50

€ 46,80



FASANENBRUST IM SPECKMANTEL

Schwarzwurzelrisotto | Kohlsprossen
Pheasant breast | black root risotto | cabbage sprouts
€ 26,90

ZWEIGELT

Almkulinarik
1/8 l | € 4,90

GEGRILLTE LAMMKRONE

Pistazienkruste | Kürbis Schupfnudeln | Brokkoli
Karfiol | Thymian Lamm-Jus
Grilled lamb crown | pistachio crust | pumpkin noodles | broccoli | cauliflower | thyme lamb jus
€ 31,60

„AMADE ROT“

Carnuntum DAC
1/8 l | € 5,90

Fisch & Vegetarisches

ZANDERFILET

Karfiolcreme | Wintergemüse | Kapern-Fischsauce
Filet of pikeperch | cauliflower cream | winter vegetables | caper fish sauce
€ 28,80

RIESLING

Kamptal DAC
€ 1/8 l | € 5,90

HAUSGEMACHTE PASTA

Black Tiger Garnelen | Trüffelrahm | Zucchini
Steinpilze | Asmonte | Mangoldstroh
Homemade pasta | black tiger prawns | truffle cream | zucchini
porcini mushroom | asmonte | chard straw
€ 22,50

SAUVIGNON BLANC

Südsteiermark DAC
1/8 l | € 6,40

SPINAT-KÄSEKNÖDEL



Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Nussbutter
Spinach and cheese dumplings | rocket | parmesan cheese | pine nuts | nut butter
€ 21,20

CHARDONNAY

1/8 l | € 5,90

HAUSGEMACHTE ROTERÜBEN-GNOCCHI

Babyspinat | Walnüsse | Krenschaum
Beetroot gnocchi | baby spinach | walnuts | horseradish foam
€ 18,80



GRAUBURGUNDER

Vulkanland Steiermark
1/8 l | € 6,20

Dessert

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

Kirschragout | Vanilleeis | Schlagobers

Hot chocolate cake | cherry ragout | vanilla ice cream | whipped cream

€ 9,30

NOVEMBERLESE ROT

1/8 l | € 5,20

TIRAMISU HAUSGEMACHT

Homemade tiramisu

€ 8,30

BEERENAUSLESE

1/16 l | € 4,50

BEEREN TARTELETTE

Creme Patissiere | Heidelbeeren | Himbeeren | Weiße Schokolade

Chocolate berry tartelettes | cream patissiere | blueberries | raspberrys | white chocolate

€ 9,80

ROSÉ

1/8 l | € 4,90

KÄSE VOM BUFFET

Cheese from the buffet

€ 9,60

RIESLING SPÄTLESE

€ 5,40

TORTEN UND MEHLSPEISEN AUS DER VITRINE

Cakes and pastries from our showcase

€ 5,20

Information über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter*innen!