

Liebe Gäste,

wir geben uns sehr viel Mühe, aus Lebensmitteln eine Besonderheit zu machen und servieren Ihnen in klassischem Ambiente modern angerichtete Speisen. In unserem Restaurant erwartet Sie eine abwechslungsreiche saisonale Küche, die sich auf ausgewählte Produkte aus unserer Region bezieht.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es zu kleinen Verzögerungen kommen. Wir bitten um Verständnis und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Zum Aperitif empfehlen wir

Glas Rieslingsekt	€ 4,40
Glas Rieslingsekt mit hausgemachtem Zwetschgenlikör	€ 4,90
Steirischer Junker, Weinbau Frühwirth, 1/8l	€ 3,80
Hendrick's Gin Tonic mit Thomas Henry Tonic Water 0,2l	€ 8,50

Winterliches-Menü

Rahmsuppe vom Blaukraut
mit geräucherter Entenbrust

In Rotwein geschmortes Rinderbäckle
auf Rahmspinat, dazu hausgemachte Gnocchi

Lebkuchen-Parfait
auf warmen Gewürz-Zwetschgen

Menü € 30,00

Wir begleiten Sie gerne mit den passenden Weinen

Suppen

Rinderkraftbrühe aus dem Suppentopf mit Grießnockerl, Flädle und Maultäschle	€ 5,50
Apfel-Maronen-Cremesuppe mit gebratenen Apfelspalten	€ 6,50
Menüsuppe	€ 6,00

Vorspeisen

Portwein-Feigen-Salat mit Balsamico-Reduktion, Büffelmozzarella und Rucola	€ 11,00
Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Kürbiskern-Vinaigrette und Kartoffelstroh	€ 10,50
Feldsalat an Balsamico-Dressing mit gebratenem Speck und Croutons	€ 8,50
Gemischter Salat	€ 4,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns bitte an.

Fleisch

Rinderrückensteak, medium gebraten mit Pfeffersoße, <i>Gemüse</i> garnitur und hausgemachten Pommes	€ 22,50
Rosa gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing, dazu Orangen-Polenta-Schnitten	€ 23,00
Rosa gebratene Hirsch-Medaillons an Quitten-Blaukraut, dazu Serviettenknödel	€ 24,50
Gebratene Kalbsleber-Scheiben an Apfel-Kartoffel-Püree, dazu Zwiebelsoße	€ 18,50
Menü Hauptgang	€ 17,50
Kotelett vom österreichischen Duroc-Schwein mit <i>Gemüse</i> -Allerlei, gebratenen Pilzen und hausgemachten Gnocchi	€ 19,50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren	€ 19,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen *Gerichten* eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie
uns bitte an.

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet unter der Meerrettichkruste
auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln und Safransoße € 22,00

Vegetarisch

Kartoffel-Schmarrn € 15,50
mit Blattspinat, Feta-Käse, Preiselbeer-Rahmsoße
und Salat

Winterliches Nudel-Risotto € 16,50
mit getrockneten Feigen, Apfelspalten und Walnusskernen,
darüber frisch gehobelter Bergkäse

Vorarlberger Käseknöpfe € 14,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie
uns bitte an.