

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	€ 5,00
Vermouth Di Torino Bianco Tonic	€ 7,00
Gin Fizz	€ 7,50
Negroni	€ 7,50

Unsere Weinempfehlungen

Steinischer Junker	1/8 l	€ 4,90
Vulkanland Steiermark DAC trocken	0,75 l	€ 28,50
Weinbau Frühwirth St. Anna am Aigen		
Sankt M Lemberger Weißherbst	1/8 l	€ 4,70
Württemberg QbA trocken	0,75 l	€ 27,00
Weingärtner Cleebrohn & Güglingen		
Hillside <small>SY,ME,ZW</small>	1/8 l	€ 6,50
Burgenland QW trocken	0,75 l	€ 38,00
Weingut Leo Hillinger		
Rote Triologie ZW, BF, CS	1/8 l	€ 6,70
Burgenland QW trocken	0,75 l	€ 39,00
Weingut Grenzhof-Fiedler Mörbisch Burgenland		

Suppen

Klare Brühe mit hausgemachten Grießnockerln	€ 5,50
Kürbiscremesuppe mit Gewürz-Schokolade und Preiselbeer-Gelee	€ 6,50

Vorspeisen

Schwäbische Cannelloni gefüllt mit Frischkäse-Mousse dazu eingelegte Pfifferlinge und Salatgarnitur	€ 9,50
Hausgemachte Wildravioli geschwenkt in Butter mit Birnen, Bohnen und Speck	Vorspeise € 15,50 Hauptgang € 24,50
Feldsalat mit Speck und Croutons	€ 9,50
Scheiben von der Roten Bete mit Orangenvinaigrette und Blauschimmelflocken	€ 10,50
Gemischter Salat	€ 5,50

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.

Hauptgerichte

Zweierlei vom heimischen Reh geschmort und kurzgebraten mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut, Spätzle und glasierten Maroni	€ 34,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 24,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln, Speckbohnen und Spätzle	€ 27,00
Rahmgulasch vom Ländlekalb mit Brokkoli und Serviettenknödel	€ 25,00
Rosa gebratene Hirschmedaillons mit Sprossenkohl-Blättern und Haselnussspätzle	€ 34,50
Medaillons vom Ländle Schwein unter der Maroni-Kruste mit Rahmwirsing und hausgemachten Schupfnudeln	€ 24,50
Gebratene Wachtelbrüstchen auf hausgemachtem Kürbis-Nudelrisotto und Brokkoli	€ 35,00

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 Filet vom Ramschwag-Saibling € 27,50
mit Birnen, Bohnen und Kartoffeln

Rotes Curry € 25,50
mit gebratenen Riesengarnelen,
Kokosmilch, Gemüse und Jasminreis

Ohne Riesengarnelen € 18,50

Vegetarisch

Hausgemachtes Kürbis-Nudel-Risotto € 18,50
mit Wirsingstreifen und Kürbiskernen
dazu kleiner Blattsalat

Vegan

Hausgemachter Süßkartoffel-Champignonstrudel € 18,50
auf Blattspinat
dazu kleiner Blattsalat

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.