

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	€ 5,50
Vermut Red Bodegas Lustau	€ 6,50
Capucin mit Thomas Henry Tonic Water	€ 8,50
Cynar Spritz	€ 7,50

Unsere Weinempfehlung

Edition Tom
Weingut Strommer | trocken | Purbach | Burgenland

Tom Pur Weiß SB, MU	1/8 L € 6,00
Tom Pur Rot SY, ME, BF	1/8 L € 6,00

Menü

Kürbiscremesuppe mit Preiselbeer-Gelée *****	€ 7,50
Geschmortes Wildragout mit hausgemachtem Apfelrotkraut und Spätzle *****	€ 29,50
Duett von Kürbiskern und Nougat	€ 9,00
	<hr/>
	€ 44,00

Suppen

Klare Brühe mit hausgemachten Grießnockerl	€ 6,50
mit hausgemachten Leberspätzle	€ 6,50

Vorspeisen

Hausgemachte Montafoner Polmanudeln mit Zwetschgen-Chutney und Feldsalat	€ 12,50
Flammkuchen „Zwickmühle“ mit hausgebeiztem Lachs roten Zwiebeln und Sauerrahm	€ 10,50
Hausgemachte Geflügelleberpastete im Preiselbeer-Gelee mit Toastbrot und Salatgarnitur	€ 12,50
Gemischter Salat	€ 6,00

Fleisch

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit roter Beete, Essiggurken, Pilze und hausgemachten feinen Bandnudeln	€ 36,50
Hirschrückensteak rosa gebraten Pfefferkruste, Selleriepüree und hausgemachte Preiselbeer-Maroni-Buchteln	€ 35,50
Geschmorte Schweinebäckle mit Apfel-Calvados Soße und Kartoffelpüree	€ 25,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 28,50
mit Pommes und Ketchup	€ 28,50
Roulade vom Schweinefilet mit Lauch und Karotten gefüllt dazu Risotto und Gemüse	€ 28,50
Rosa gebratene Entenbrust mit Birnen-Bohnen-Speck und Macaire-Kartoffeln	€ 30,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir können von fast allen Gerichten eine kleinere Portion machen,
dafür bringen wir Ihnen 2,50 € zum Abzug.

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

Fisch

Hausgemachte Fischlaibchen mit Kartoffel-Vogerlsalat	€ 25,50
Filet vom Nenzinger Ramschwag Saibling auf winterlichem Gemüse-Ragout und Basmatireis	€ 32,50

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli mit Birnen und Bohnen in Butter geschwenkt	€ 21,50
Risotto mit gehobelter Trüffelperle dazu Gemüse	€ 21,50

Vegan

Winter-Gemüse-Gulasch mit gebratenen Couscous-Talern	€ 21,50
---	---------

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir können von fast allen Gerichten eine kleinere Portion machen,
dafür bringen wir Ihnen 2,50 € zum Abzug.

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