

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 Cava Rose „Spanischer Champagner“	€ 6,00
Vermut Red Bodegas Lustau	€ 6,50
Capucin mit Thomas Henry Tonic Water	€ 8,50

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

Suppen

Cremesuppe vom Bärlauch mit geräucherter Garnele	€ 8,50
Klare Brühe mit hausgemachten Kräuterflädle	€ 6,50
mit hausgemachten Leberspätzle	€ 6,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Bergkäse und Kapernbeeren	€ 16,50
Garnelen Saté Spieß mit Spargel-Erdbeersalat und Büffelmozzarella	€ 16,50
Hausgemachte gebratene Teigtaschen mit Gemüse gefüllt an buntem Salat und Asiasoße	€ 11,50
Gemischter Salat	€ 6,00

Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Speckbohnen	€ 31,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 28,50
mit Pommes und Ketchup	€ 28,50
zusätzlich Ketchup, Preiselbeeren, Majonnaise	€ 1,00
Burgunderbraten vom Rind an Bärlauch-Tomaten-Fregula Sarda	€ 29,50
Gebratene Maishähnchenbrust an Spargel-Tomaten-Ragout und hausgemachten Kartoffelkrapfen	€ 28,50
Kurzgebratener Tafelspitz vom Kalb mit Kräuternocken, Krensoße und Preiselbeeren	€ 29,50
Rosa gebratener Lammrücken mit gerührter Polenta und bunten Spargelspitzen	€ 34,50

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 Fischravioli € 25,50
in Tomatensoße mit mediterranem Gemüse
und Eismeergarnelen

Gebratener Skrei „Winterkabeljau“ € 33,50
mit geschmortem rotem Chicorée, Reis
und Weißweinsauce

Vegetarisch

Bärlauch-Tomaten-Fregula Sarda € 21,50
mit Büffelmozzarella

Vegan

Hausgemachte Falafel € 21,50
auf mediterranem Gemüse in Tomatensoße

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.