

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 <i>Bodegas Lustau</i>	€ 6,50
„Bajtra Liqueur“ Maltesischer Kaktusfeigenlikör 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

Zweierlei Paprikasuppe € 7,50
mit hausgemachtem Chorizo-Baguette

Klare Brühe € 6,50
mit hausgemachten Maultaschen

Vorspeisen

Schwaben-Trio € 15,50
mit Alblinsensalat an gebratener Schwarzwurst,
Luggeleskäs mit Brezelchip
gebratene Maultasche an Kartoffel-Gurkensalat

Hausgemachte Kräuterwaffel € 12,50
mit wildem Gemüse und Pfifferlingen

Carpaccio von Kohlrabi und Radieschen € 12,50
mit marinierten Eismeergarnelen

Gemischter Salat € 6,00

Hauptgerichte

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pfifferlingen und hausgemachten bunten Zöpfele in Schnittlauchrahm	€ 33,50
„Surf & Turf“ Rumpsteak unter der Garnelenhaube an Pak Choi und gebackenen Kartoffelbällchen	€ 32,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 28,50
mit Pommes und Ketchup	€ 28,50
zusätzlich Ketchup, Preiselbeeren, Mayonnaise	€ 1,00
„Salatschüssel Zwickmühle“ bunter Salat an Honigddressing, mit Cantaloupe Melone, gebratenen Hühnerbruststreifen und Croutons	€ 18,50
Hausgemachte Ravioli vom Kaninchen mit Blattspinat und Portwein-Zwiebeln	€ 22,50
Im Rotwein geschmorte Rehkeule mit Fingerkarotten und gebratenen Rosmarinkartoffeln	€ 29,50

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

Doraden-Filet „mediterran“ mit Tomaten, Oliven und Kapern dazu gebratene Rosmarinkartoffeln	€ 29,50
Gebratene Garnelen auf sommerlichem Curry mit Blumenkohl, Kokos und Basmati Reis	€ 28,50

Vegetarisch

Caprese mal anders Hausgemachte Tomatennocken mit Basilikum und Büffelmozzarella	€ 21,50
Hausgemachte bunte Zöpfe in Schnittlauchrahm dazu gebratene Pfifferlinge	€ 21,50

Vegan

Hausgemachtes Kokos-Blumenkohlcurry mit Basmati Reis	€ 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.