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

Zweierlei Paprikasuppe mit hausgemachtem Chorizo-Baguette	€	7,50
Klare Brühe mit hausgemachten Maultaschen	€	6,50
Vorspeisen		
Schwaben-Trio mit Alblinsensalat an gebratener Schwarzwurst, Luggeleskäs mit Brezelchip gebratene Maultasche an Kartoffel-Gurkensalat	€	15,50
Hausgemachte Kräuterwaffel mit wildem Gemüse und Pfifferlingen	€	12,50
Carpaccio von Kohlrabi und Radieschen mit marinierten Eismeergarnelen	€	12,50
Gemischter Salat	€	6,00

Hauptgerichte

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pfifferlingen	€	33,50
und hausgemachten bunten Zöpfle in Schnittlauchrahm		
"Surf & Turf"		
Rumpsteak unter der Garnelenhaube	€	32,50
an Pak Choi und gebackenen Kartoffelbällchen		
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"	€	18,50
bunter Salat an Honigdressing,		
mit Cantaloupe Melone,		
gebratenen Hühnerbruststreifen und Croutons		
Hausgemachte Ravioli vom Kaninchen	€	22,50
mit Blattspinat und Portwein-Zwiebeln		
Im Rotwein geschmorte Rehkeule	€	29,50
mit Fingerkarotten und gebratenen Rosmarinkartoffelr	1	

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"	€	29,50
mit Tomaten, Oliven und Kapern		
dazu gebratene Rosmarinkartoffeln		
Gebratene Garnelen	€	28,50
auf sommerlichem Curry mit Blumenkohl, Kokos		
und Basmati Reis		

Vegetarisch

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

Vegan

Hausgemachtes Kokos-Blumenkohlcurry € 21,50 mit Basmati Reis

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.