

**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 Wartezeiten kommen. Wir bitten um Verständnis und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

## **Zum Aperitif empfehlen wir**

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Glas Cava Rose „Spanischer Champagner“   | € 6,50 |
| „Vermut Red“ <i>Bodegas Lustau</i>       | € 6,50 |
| Grapefruit Spritz                        | € 7,50 |
| „Le Tribute“ Bitter Aperitif alkoholfrei | € 5,50 |

## **Eppas zum „schnö gla“**

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Hausgemachte Grissini, Oliven, Speck und Käse | € 5,50 |
|-----------------------------------------------|--------|

## **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

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Klare Brühe                      | € 7,50 |
| mit hausgemachten Milz-Schnitten |        |
| mit hausgemachten Kräuter-Flädle | € 6,90 |
| „Salmorejo Cordobés“             | € 7,50 |
| Kalte Andalusische Tomatensuppe  |        |
| mit Brot-Croutons                |        |

## Vorspeisen

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| Blumenkohl-Wings                          | € 8,50  |
| mit BBQ-Soße und Sauerrahmdip             |         |
| Karamellisierter Sura Kees                | € 10,50 |
| von der Hofsennerie Sandrell Tschagguns   |         |
| an Salatherzen mit Tomatendressing        |         |
| Hausgemachte Bauernsülze                  | € 10,50 |
| mit Schnittlauch-Vinaigrette              |         |
| Rotgarnelen und Chorizo „Pil Pil“ (4 Stk) | € 14,50 |
| mit Knoblauch in Olivenöl geschwenkt      |         |
| dazu hausgemachtes Baguette               |         |
| Gemischter Salat                          | € 6,00  |

# Hauptgerichte

## „Flamenquin“

Panierte Roulade von der Hühnerbrust € 27,50  
mit Bergkäse und Speck gefüllt  
dazu Kartoffel-Wedges und Sauerrahmdip

Salatschüssel „Zwickmühle“ € 14,50

gefüllt mit Salatherzen, bunten Tomaten, Gurken,  
roten Zwiebeln mit weißem Balsamico-Dressing  
und hausgemachtem Baguette

zusätzlich gebratene Rinderrückenstreifen € 10,50  
gebratene Hühnerbruststreifen € 7,50  
gebratene Rotgarnelen (4 Stk) € 10,50  
Portion Brot € 2,00

## Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren € 29,50  
mit Pommes und Ketchup € 29,50  
zusätzlich Ketchup, Preiselbeeren, Mayonnaise € 1,00

Rumpsteak „medium“ gebraten € 35,50

mit sautierten Pfifferlingen  
und gerührter Kräuterpolenta

In Sherry geschmorte Iberico Schweinebäckchen € 32,50  
auf Kartoffelpüree und Zuckerschoten

Gebratener Kaninchenrücken € 33,50

mit hausgemachten Bandnudeln  
an Zitronen-Kapern-Soße und Blumenkohlröschen

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.

|                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kabeljau unter der Kren-Kruste<br>mit Gurkensalat und gebratenen Kartoffelwürfeln                           | € 31,50 |
| Gebratenes Lachssteak<br>mit Tomaten-Oliven-Salsa<br>und hausgemachten Bandnudeln                           | € 29,50 |
| Hausgemachte Tomatenravioli<br>in Basilikumsoße und<br>Sura Kees von der Hofsennerie Sandrell in Tschagguns | € 23,50 |
| Hausgemachte Zöpfle<br>in Schnittlauchrahmsoße<br>dazu gebratene Pfifferlinge                               | € 21,50 |
| Rotes Linsen-Dal leicht Scharf<br>mit Basmatireis                                                           | € 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.