

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 "schnögl"

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	
Knuspriger Schweinebauch	€ 10,50
vom Tschaggunser Landschwein	
an lauwarmem Spitzkrautsalat	
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 mit Gurkensalat und gebratenen Kartoffelwürfeln	€ 31,50
Gebratenes Lachssteak mit Tomaten-Oliven-Salsa und hausgemachten Bandnudeln	€ 29,50
Hausgemachte Tomatenravioli in Basilikumsoße und gehobeltem Bergkäse	€ 23,50
Hausgemachte Zöpfele in Schnittlauchrahmsoße dazu gebratene Pfifferlinge	€ 21,50
Rotes Linsen-Dal leicht Scharf 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.