



Aperitiv

White Port Tonic	1 Glas	€	7,50
Ginger flash (Sekt, Ingwer, Holundersirup, Minze, Zitrone)	1 Glas	€	7,50
Grapefruit flash (Sekt, Grapefruit, Minze, Zitrone)	1 Glas	€	7,50

Vorspeisen / Appetizers

Beef Tartare vom Weiderind Kapern / Butter / Chilischote / Toastbrot <i>Beef tartare from beef in the pasture / capers / butter / chili / toast</i>	€	14,00
Schafskäse überbacken / Oliven / Kapern / Cocktailtomaten / karamalisierte Feige <i>Sheep cheese gratinated / olive / capers / cocktail tomatoes / caramelized fig</i>	€	13,50
Sweet Chili Salat (Maishendlstreifen) Sweet Chili / gemischter Blattsalat <i>Sweet chili salad (Corn chicken strips) sweet chili / mixed lettuce</i>	€	11,50

Suppen / Soups

Huhn-Erdnuss-Suppe / Glasnudeln / Gemüse <i>Chicken peanut soup / glass noodles / vegetables</i>	€	7,00
Rinder-Bouillon mit Grießnockerl / Wurzelgemüse <i>Boiled beef bouillon / semolina dumpling / root vegetables</i>	€	5,50

Vegetarisch / Vegan / Vegetarian

Gnocchi hausgemacht Gorgonzolasauce / Blattspinat / Pinienkerne / Fächerbirne <i>Homemade gnocchi / spinach leaves / pine nuts / fan pear</i>	€	14,00
Linguine chremiges Basilikumpesto / Tomaten-Concassée / Parmesan <i>Linguine / creamy basil pesto / tomato concassée / parmesan</i>	€	13,00



Klassiker / Traditional food

Wiener Schnitzel vom Kalb € 21,00
Kartoffel-Vogerlsalat / Preiselbeeren

*Wiener Schnitzel (veal)
mixed salad (potatoes and green) / cranberries*

Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin € 17,50
Bratkartoffeln

Roast beef with onions / fried potatoes

Rinder-Saftgulasch € 14,50
Serviettenknödel

Beef goulash with napkin dumplings

Rinderfiletsteak € 32,00
(Weiderind aus Österreich)
Kartoffel-Spinat-Püree / Schoko-Chili-Sauce

*Beef fillet steak (Willow beef from Austria)
with potato spinach puree / chocolate chili sauce*

Tafelspitz mit Rösti € 18,00
Cremespinat / Apfelkren / Schnittlauchsauce

*Prime boiled beef "Tafelspitz" /
hash browns / cream spinach /
horseradish with apple / chive sauce*

Hinweis:

Über **Allergene** informieren wir Sie gerne mündlich.
We are happy to inform you verbally about allergens.

Alle Preise inklusive aller Steuern und Abgaben in €uro,
Trinkgeld ist nicht inkludiert.
All prices include all taxes in €uro, Tip is not included.



Saisoneller Höhepunkt / Main dishes

Junglammstelze	€	26,00
Steinpilzpüree / Lammjus <i>Young lamb stilt / porcini mushroom puree / lamb jus</i>		
Gnocchi Pollo	€	15,50
Hühnerbrust / Spinat-Obers-Sauce <i>Gnocchi pollo / chicken breast / spinach cream sauce</i>		
Schweinsmedaillons	€	23,50
Thymianpolenta / Grillgemüse / Pfeffersauce <i>Pork medallions / thyme polenta / grilled vegetables / pepper sauce</i>		

Fisch / Fish

Lachssteak	€	19,50
Fenchelgemüse-Salat / Orangen Chutney <i>Salmon steak / fennel vegetable salad / orange chutney</i>		
Oktopus gegrillt	€	29,00
Linguine getrüffelt / Zuckerschoten / Jungzwiebel <i>Grilled octopus / truffled linguine / sugar snaps / spring onions</i>		

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel	€	7,50
Vanilleeis / Schlagobers <i>Homemade apple strudel vanilla ice cream / whipped cream</i>		
Kardamom-Panna-cotta / Gesülzte Früchte	€	7,00
<i>Cardamom panna cotta / braised fruits</i>		

Hinweis:

Über **Allergene** informieren wir Sie gerne mündlich.
We are happy to inform you verbally about allergens.
Alle Preise inklusive aller Steuern und Abgaben in Euro,
Trinkgeld ist nicht inkludiert.
All prices include all taxes in Euro, Tip is not included.