



## 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

<b>Beef Tartare vom Weiderind</b> Kapern / Butter / Chilischote / Toastbrot <i>Beef tartare from beef in the pasture / capers / butter / chili / toast</i>	€	14,00
<b>Ziegenkäse-Brulée</b> / Orangen-Chutney <i>Goat cheese brulee / orange chutney</i>	€	13,00
<b>Surf &amp; Turf Carpaccio</b> / Basilikum <i>surf &amp; turf carpaccio / basil</i>	€	15,00

## Suppen / Soups

<b>Knoblauch-Cremesuppe</b> / Schwarzbrot-Croutons <i>Garlic cream soup / bread croutons</i>	€	7,00
<b>Rinder-Bouillon vom Tafelspitz</b> Grießnockerl / Wurzelgemüse <i>Boiled beef bouillon / semolina / root vegetables</i>	€	7,00

## Vegetarisch / Vegan / Vegetarian

<b>Ravioli</b> Kichererbsen / Kartoffeln / Nüsse Basilikum-Rucola-Pesto <i>Ravioli / chickpeas / potatoes / nuts / basil arugula pesto</i>	€	15,00
<b>Spinatknödeln</b> Gorgonzolasauce / Parmesan <i>Spinach dumplings / gorgonzola sauce / parmesan</i>	€	14,50



## 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

<b>Wildschweinbraten</b>	€	18,50
Serviettenknödel / Preiselbeer-Rotweinsauce <i>Wild boar roast/napkin dumpling / cranberry red wine sauce</i>		
<b>Hühnerbrust im Speckmantel, gefüllt</b>	€	17,00
mit Rucola / Rosinen-Basmatireis / Obers-Sauce <i>Chicken breast filled with arugula / raisin-basmati rice / cream sauce</i>		
<b>Duroc Medaillons</b>	€	25,50
Süßkartoffel-Püree / Speckfisolen / Pfeffersauce <i>Duroc fillet mashed sweet potatoes / bacon fisoles / pepper sauce</i>		

## Fisch / Fish

<b>Butterfisch</b>	€	23,00
Pak Choi Kartoffeln / Zitronen-Obers-Sauce <i>Pomfret fish / pak choi potatoes / lemon cream sauce</i>		
<b>Garnelen gebraten</b>	€	28,00
Safran- Zuckerschoten- Linguine <i>Shrimp fried Saffron sugar peas linguine</i>		

## Desserts

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>	€	7,00
Vanilleeis / Schlagobers <i>Homemade apple strudel vanilla ice cream / whipped cream</i>		
<b>Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster</b>	€	7,50
<i>Kaiserschmarrn with plum roaster</i>		
<b>Schoko-Mascarpone-Torte</b>	€	7,00
<i>Chocolate mascarpone cake</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.