



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
Octopus Carpaccio Knoblauch-Vinaigrette <i>Octopus-carpaccio/garlic-vinaigrette</i>	€ 14,50
Maishendlstreifen Sesam-Panade <i>Strips from corn chicken /sesame panade</i>	€ 10,50

Suppen / Soups

Paradeiser-Ingwer-Orangencremesuppe Thymian-Croutons <i>Tomato-ginger-orange cream soup thyme croutons</i>	€ 6,50
Rinderbouillon Grießnockerl/Gemüse <i>Bouillon/semolina dumplings/vegetables</i>	€ 5,50

Vegetarisch / Vegetarian

Rote-Rüben-Risotto Schafskäse/Nüsse <i>Beetroot risotto/sheep cheese/nuts</i>	€ 14,00
Couscous eingelegtes Gemüse <i>Couscous/pickled vegetables</i>	€ 13,00



Klassiker / Traditional food

Wiener Schnitzel vom Kalb € 19.50
Kartoffel-Vogerlsalat

*Wiener schnitzel (calf)/mixed salad
(potato and green)*

Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin € 16.50
Bratkartoffeln

Roast beef with onions, fried potatoes

Rinder-Saftgulasch € 14.50
Serviettenknödel

Beef goulash with napkin dumplings

Rinderfiletsteak € 27,00
(Angus Weiderind/Uruguay)
Kartoffelspinatpürree/Schoko-Chili-Sauce

*Beef fillet steak from Uruguay (Angus Beef)
with potato spinach puree/
chocolate chili sauce*

Tafelspitz mit Rösti € 18.00
Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce

*Tafelspitz/fried potatoes/cream spinach/
horseradish with apple/chive sauce*

Hinweis:

Über **Allergene** informieren wir Sie gerne mündlich.
We are happy to inform you orally 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.



Saisoneller Höhepunkt / Main dishes

Wildschweinbraten	€	18,50
<i>Serviettenknödel/Maroni/Preiselbeer-Rotweinsauce</i> <i>Wild boar roast/napkin dumplings/chestnuts/ cranberry red wine sauce</i>		
Österreichische Junglamm-Stelze	€	21,00
<i>Rosmarinkartoffeln</i> <i>Austrian young lamb shank/rosemary potatoes</i>		
Kalbsrollbraten	€	17,50
<i>Basilikum-Erdäpfel-Püree</i> <i>Veal roast rolled/basil mashed potatoes</i>		
Duroc Filet	€	26,00
<i>Thymianpolenta/Pfeffersauce</i> <i>Duroc fillet/thyme polenta/pepper sauce</i>		

Fisch / Fish

Butterfisch	€	19,00
<i>Rote-Rüben-Risotto/Orangen-Chutney</i> <i>Butterfish/beetroot risotto/orange chutney</i>		
Garnelen Vongole	€	24,50
<i>Linguine/Safransauce</i> <i>Prawns vongole/linguine/saffron sauce</i>		

Desserts

Mousse au Chocolat auf Fruchtspiegel	€	6,50
<i>Mousse au chocolat on fruit sauce</i>		
Grießflammerie / Beerenragout	€	6,50
<i>Semolina flummery/ragout of berries</i>		
Anna's Apfelkuchen mit Schneehaube	€	7,00
<i>Anna's apple pie with Baiser</i>		