

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Himbeeren	€ 8,50
Lavendel-Spritz mit Blaubeeren und frischer Minze	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt - Kellerei van Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc „Flora“ aus der Magnum	0,1l	€ 6,50
	Weingut Sabathi / Südsteiermark	0,2l	€ 13,00
Rot	2023 Cuvée „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Paul Achs / Burgenland	0,2l	€ 13,00
Rosé	2025 Rosé "Sommer in der Flasch'n" (ZW / SY / SL)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Strommer / Leithaberg	0,2l	€ 13,00



Tatar vom Yellow Fin Tuna mit Avocado und Mariniertes Kent-Mango	€ 21,50
<i>Yellowfin tuna tartare with avocado and marinated Kent mango</i>	



Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit hausgemachten Nudeln, buntem Gemüse und Morchelrahm	€ 42,00
<i>Pink-roasted suckling veal loin with homemade pasta, mixed vegetables and morel cream</i>	

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Schmorgemüse und Kartoffelröstzwiebel-püree	€ 45,00
<i>Pink-roasted beef fillet served on braised vegetables and mashed potatoes with fried onions</i>	



Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Sauerrahm-Limetten Eis	€ 10,50
<i>Marinated Strawberries with Homemade Sour Cream-Lime Ice Cream</i>	

Liebe Gäste,
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.