

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
Hausgemachte Himbeer-Limetten Limonade 0,4l	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc „Flora“ aus der Magnum	0,1l	€ 6,50
	Weingut Sabathi / Südsteiermark	0,2l	€ 13,00
Weiß	2013 Pinot Blanc /WB, gereift)	0,1l	€ 7,00
	Weingut Zehetbauer / Burgenland	0,2l	€ 13,50
Rot	2023 Cuvee „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



Geeiste Gurkensuppe mit Matjestatar € 14,50

Chilled Cucumber Soup with Matjes Tatar

Tatar vom Innviertler Weideochsen mit sautierten Pfifferlingen, Chiliöl und Wachtelspiegelei € 20,50

Tartare of Innviertel pasture-reared beef with sautéed chanterelles, chilli oil and a fried quail's egg



Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit hausgemachten Nudeln und steirischem Salat € 26,50

*Chanterelles in herb cream
with homemade pasta and Styrian salad*

Kross gebratenes Zanderfilet auf Paprikarahm-Kraut und hausgemachten Gnocchi € 40,00

Crispy pan-fried pike-perch fillet served on a bed of paprika cream cabbage and homemade gnocchi

Filet vom Bayrischen Weiderind auf sautierten Pfifferlingen mit Süßkartoffelpüree und Portweinsauce € 46,00

Fillet of Bavarian pasture-raised beef on sautéed chanterelles, served with sweet potato purée and port wine sauc



Hausgemachte Marillen-Topfenknödel mit Marillenröster und Vanilleeis € 14,50

*Homemade Apricot and Quark Dumplings
with Roasted Apricots and Vanilla Ice Cream*

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