

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Blutorange und Campari	€ 7,90
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt	€ 5,90
Frisch gepresste Granatapfelschorle 0,4l	€ 5,80
Negroni (Campari, Wermouth, Duke Gin)	€ 11,50

Weinempfehlung

Weiß	2023 Weißburgunder "STK"	0,1l	€ 6,20
	Weingut Polz / Südsteiermark DAC	0,2l	€ 11,50
Rot	2021 Cuvée "Solo Rosso" (ME, CS, BF)	0,1l	€ 6,80
	Weingut Pöckl / Burgenland	0,2l	€ 13,50

Carpaccio vom Yellow Fin Thunfisch
mit gebackener Garnele auf Seegrassalat
und Kent-Mango € 21,00

*Carpaccio of Yellowfin Tuna with baked shrim
perserved on sea grass salad and Kent mango*



Rosa gebratenes Kalbshüftsteak mit hausgemachten Nudeln,
Blattspinat und Trüffelsauce € 36,50
*Pink roasted veal rump steak with homemade pasta,
leaf spinach and truffle sauce*

Rosa gebratene Lende und geschmorte Schulter vom Jungbullen
mit Artischocken-Tomatengemüse und Kartoffelröstzwiebelpüree € 37,50
*Pink roasted loin and braised shoulder of young bull
with artichokes-tomato vegetables and potato-roasted onion puree*

Rosa gebratene Entenbrust auf pastinaken-Kartoffelpüree
und grünem Spargel € 38,50
*Pink roast duck breast with parsnip-patato puree
and green asparagus*

□

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