

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
<i>Carpaccio of Yellowfin Tuna with baked shrim perserved on sea grass salad and Kent mango</i>	



Rosa gebratenes Kalbshüttsteak mit hausgemachten Nudeln, Blattspinat und Trüffelsauce	€ 36,50
<i>Pink roasted veal rump steak with homemade pasta, leaf spinach and truffle sauce</i>	

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

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

□

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