

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit frischen Kirschen und hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 7,90
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt	€ 5,90

Weinempfehlung

Weiß	2022 Neuburger "Hommage"	0,1l	€ 6,50
	Weingut Mantlerhof / Niederösterreich	0,2l	€ 12,50
Rot	2020 Cuvée Maximus (BF, ME, CS)	0,1l	€ 7,50
	Weingut Igler / Burgenland	0,2l	€ 14,00
Rosé	2024 "Sommer in da Flaschn" (BF, SY, CS) aus der Magnum	0,1l	€ 5,00
	Weingut Strommer / Burgenland	0,2l	€ 9,80

Roastbeef im Kräutermantel
mit Remoulade und Röstkartoffeln
*Roast beef wrapped in herbs
with remoulade and roast potatoes* € 20,50

Tatar vom Yellowfin Thunfisch
mit Seegrassalat auf bunten Tomaten und Büffelmozzarella
*Tartare of yellowfin tuna
with seaweed salad on colorful tomatoes and buffalo mozzarella* € 22,00



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce,
Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat
*Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce,
potato dumplings and coleslaw with bacon* € 22,50

Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit hausgemachten Semmelknödel und steirischem Bohnensalat
*Chanterelles in herb cream sauce
with homemade bread dumplings and styrian bean salad* € 28,00

Maishendlbrust auf cremigem Pfifferlingsrisotto
Corn-fed chicken breast on creamy chanterelle risotto € 27,00

Kalbsrahmgulasch
mit hausgemachten Topfenspätzle und Salat
*Creamy veal goulash with homemade curd spaetzle
and salad* € 27,50



Vanilleeis mit karamellisierter Banane vom Grill
Vanilla ice cream with grilled caramelized banana € 8,50

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