

Mittagskarte

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

Geeistes Süppchen von der Charentais-Melone mit Garnelen	€ 14,00
<i>Chilled Charentais melon soup with prawns</i>	

Tatar vom Innviertler Weideochsen mit sautierten Pfifferlingen, Chiliöl und Wachtelspiegelei	€ 20,50
<i>Tartare of Innviertel pasture-reared beef with sautéed chanterelles, chilli oil and a fried quail's egg</i>	



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

Innviertler Milchkalbsbraten mit hausgemachten Topfenspätzle, Gemüse und Pfifferlingsrahmsauce	€ 28,50
<i>Innviertel-style roast milk-fed veal with homeade curd spaetzle, vegetables, and a chanterelle cream sauce</i>	

Kross gebratenes Filet vom Loup de mer und Scampi auf cremigen Zitronen-Risoninudeln mit Blattspinat und grünem Spargel	€ 40,00
<i>Crispy-seared sea bass fillet and scampi served on creamy lemon risoni pasta with leaf spinach and green asparagus</i>	

Rosa gebratene Rinderfiletspitzen in Pfifferlingsrahm mit hausgemachten Nudeln und kleinem Gemüse	€ 42,00
<i>Medium-rare beef tenderloin tips in a creamy chanterelle mushroom sauce, served with homemade noodles and seasonal vegetables</i>	

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