

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachten Apfel-Birnenmost	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei van Nahmen	€ 6,80
Alkoholfrei: 2023 Zeromino Grüner Veltliner Bayer/Mittelburgenland 0,1l	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc	0,1l	€ 7,00
	Weingut Polz / Südsteiermark	0,2l	€ 14,00
Rot	2023 Cuvee „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan)	0,1l	€ 7,00
	Weingut Paul Achs / Burgenland	0,2l	€ 14,00
Rosé	2025 Rosé "Sommer in der Flasch'n" (ZW / SY / SL)	0,1l	€ 7,00
	Weingut Strommer / Leithaberg	0,2l	€ 14,00

Crème Brûlée von der ungestopften Gänseleber
mit Safranbirne und hausgemachten Brioche

€ 21,00

*Crème brûlée of unpotted goose liver
with saffron pear and homemade brioche*

dazu empfehlen wir:

Cuvée Beerenauslese (CH,WR, SB) 5 cl € 11,50
Ernst Triebsaumer / Burgenland-Rust

Vitello Tonnato mit zweierlei vom Thunfisch,
roter gepickelter Beete und frittierten Kapern

€ 23,50

*Vitello tonnato with two kinds of tuna,
red pickled beetroot, and fried capers*



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce,
Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

€ 22,50

*Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce,
potato dumplings and coleslaw with bacon*

Rahmgulasch vom Innviertler Milchkalb
mit hausgemachten Spätzle
und buntem Salat

€ 28,50

*Creamy Goulash Made with Innviertel Milk-Fed Veal
Served with Homemade Spätzle
and a Colorful Salad*

Gebratenes Ikarimi Lachsfilet
auf getrüffelttem Kartoffellauchragout

€ 40,00

*Pan-Seared Ikarimi Salmon Fillet
Served on a Truffled Potato and Leek Ragout*

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