

Gasthof



 **Uhudler Frizzante**, Uhudlerei Mirth, Südburgenland 7,90

Passion-Ginger-Negroni „Spritz“ Passionsfrucht u. Ginger Ale 8,90

Alk.frei **Sanbitter rosso** mit frisch gepressten Orangensaft 8,50

Alk.frei **Martini Rosso „Spritz“** mit Tonic Water 8,50

 *Alk.frei* **Saft von der Leithaberg Kirsche** mit Soda u. Minze 0,5l 5,90

Grüner Seewinkler Spargel kurz gegrillt

auf Mascarponecreme mit Senfkaviar, eingelegten Portweinzwiebel, Knusperbrösel on top 14

Mozzarella

auf Ochsenherzen Scheiben mit Balsamico-Zwiebel Vinaigrette 12

Caeser Salat

Klassisch serviert mit Römersalat, Sardellenfilet und Croutons on top 12

Octopus „Galizische Art“ aus Marokko

in papriziertem Olivenöl auf gebratene Erdäpfelscheiben 19,90

Zander-Lachs Carpaccio Fische Eishken Estate, Fam. Aibler

Rinder Carpaccio vom Österreichischen Salon Beef

... ..mit Senf-Zwiebelrahm an Senfblattsalaten und frittierten Kapernknospen 19,90

Rinderkraftsuppe

mit Wurzelgemüse und hausgemachten Leberknödel oder Frittaten 7,50

Fleischloses **Spargelcremesuppe** mit Spargel-Tortelli 7,90

Pannonische Fischsuppe nach Art des Hauses

mit heimischen Fischen und Zuckererbsenschoten 12

Seewinkler Spargel

Fam. Haider aus Illmitz

*mit Olivenöl und frischen Oregano aus dem Garten gebraten,
auf Erdäpfelcreme mit Pannonischen Safran aus Siegendorf verfeinert, Hannes Pinterits 26*

Seewinkler Spargel Cordon Bleu

Fam. Haider aus Illmitz

mit Sauce Hollandaise und Erdäpfeln aus Markt St. Martin, dazu Blattsalat 26

Spargelwein - Terlaner Weißburgunder 2025,

DOC, Kellerei Cantina Terlan, Südtirol 6,50

Zanderfilet *mit Erdäpfelkruste*

auf saisonalem Gemüse und Velouté mit Pannonischen Safran aus Siegendorf, Hannes Pinterits 29

Maibockschnitzel *Wild aus Österreich*

in Kräuter-Pankobrösel gebacken, dazu Erdäpfel-Blattsalat und Preiselbeeren 28

Maibockragout *Wild aus Österreich*

mit Speck u. Champignon, dazu hausgemachte Spätzle u. Preiselbeeren 26

Hühnerbrust Supreme *aus Österreichischer Haltung*

mit roten Spitzpaprika gefüllt auf

Spargel-Risotto mit Pannonischen Safran von Hannes Pinterits aus Siegendorf 25

Ausgelöstes Grillkotelett *vom Klaushof Schwein*

mit Grillparadeiser, Speck und Zwiebelsenf, dazu Pommes frites 22

Wiener Schnitzel *vom Klaushof Kalb*

mit Erdäpfel-Blattsalat und Preiselbeeren 29

Geröstete Kalbsleber *vom Klaushof Kalb*

mit Apfelspalten u. Balsamico, dazu Erdäpfelpüree 29,90

Rostbraten *vom Österreichischen Salon Beef*

mit Röstzwiebel u. Bratensaft, dazu Braterdäpfeln u. Essiggurkerl 29,90

Gedeck immer am Abend und ganzer Samstag, Sonntag

Gebäck, Butter, Oliven, Olivenöl 3,80