



Wir verwenden hauptsächlich Regionale Produkte wie z.B. Erdäpfel aus Markt St. Martin Fam. Dorner; Gemüse aus der Umgebung Fam. Neuberger und Fam. Thier; Seewinkler Spargel Fam. Haider aus Illmitz; Fische von der Firma Eishken-Estate, Fam. Aibler; sowie Fleisch und Wild aus Österreich
Unsere Produkte sind zu 100% Gentechnikfrei - Bio Lebensmittel sind gekennzeichnet.

Da wir unsere Speisekarte mehrmals wöchentlich ändern,
informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Holunder „Spritz“ mit Minze 5,20

Opa's Wermut „Spritz“ mit Tonic Water und Zitrone 5,90

Uhudler Frizzante, Uhudlerei Fam. Mirth, Südburgenland 6,50

Lillet Wildberry mit Wildberry-Tonic u. Beeren 6,90

Aperol „Spritz“ mit Prosecco 6,90

HUGO mit Prosecco, Holundersirup und Minze 6,90

~~~

### Italienische Burrata

an hausgemachten Feigen-Chutney und Ofenparadeiser 12

### Eierschwammerl Bruschetta

an Auberginen-Gatsch und Balsamicoglance 14

Kurz gegrillte Calamari S/W Atlantik an karamellisierten Rotwein-Schalotten 18

### Carpaccio vom Österreichischen Salon Beef

mit Basilikumpesto, Ofenparadeiser, Oliven und gehobelten Parmesan 16,90

~~~

Klare Geflügelsuppe

mit Wurzelgemüse und hausgemachten Fleischstrudel oder Frittaten 5,70

Süßerdäpfelrahmsuppe mit sautierten Garnelenwürfel 6,90

~~~

### Zanderfilet cross

auf Gemüse-Zartweizen-Risotto an roter Currysauce 28

### Garnelen a aglio e olio

an Tagliatelle und frisch gehachter Petersilie 28

### Frische Steinpilze gebacken

mit Limetten-Mascarpone Dip und Blattsalat 28

Frisches Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel 19,90

### Pecorino Romano Tortellini

in Salbeibutter geschwenkt, dazu kl. Blattsalat 15,90

~~~

Gefüllter Paprika

in Paradeisersauce mit Petersilienerdäpfeln 14,90

Hühnerbruststreifen aus Österreichischer Haltung
gebacken oder gegrillt

auf Blattsalaten, reichlich garniert mit Dip 16,90

½ Knuspriges Backhendl aus Österreichischer Haltung
mit gemischtem Salat 19,90

Geschmorte Ganslherzen in Portwein mit Wurzelgemüse und Tagliatelle 15,90

Kalbschnitzel „Wiener Art“ mit gem. Salatteller 21,30

Kalbsleber geröstet mit Apfelspalten und Balsamico, dazu Erdäpfelpüree 28

Steinpilz-Rostbraten vom Österreichischen Salon Beef
mit Heurige Braterdäpfeln 29,90

Rinderfiletsteak vom Simmentaler Fleckvieh

mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Heurigen Braterdäpfeln 42

~~~

„Schöne Sache“ Schokolade Mousse im Glas 4,90

Hausgemachte Marillknödel an Marillenröster 8

Hausgemachte Grießflammerie an Kirschenkompott 6,90

Sorbet Variation Maracuja/Cassis/Zitrone mit frischen Früchten 8,80

Vegan Himbeer-Schokolade-Mousse-Törtchen 8,80

### 2cl Grappa - Bocchino

12 Jahre im Holzfass gereift - aus der 3l Flasche 5,90