



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!

Uhudler Frizzante, Uhudlerei Mirth, Südburgenland 6,50

Estoras Brut vom dem Weingut Esterhazy 7

Burgenland Weiß Cuvée 2022, Weingut Hans Nehrer, St. Georgen Gl. 5 / Fl. 28

Vasconcellos Portwein 10Jahre, White 6,90

Jakobsmuscheln Nordwestpazifik

in der Schale mit Bio Birne, Blattspinat und Kräuterbrösel überbacken 19,90

Tapas „Barcelona Style“

*Räucherlachsrollchen mit Krenfrischkäse
zwischen Octopus aus Marokko / Jakobsmuschel Nordwestatlantik
an spicy Knusper Erdäpfelpraline 19,90*

Ziegenkäse-Paradeiser Millefeuille

an Blattsalaten mit Trüffeldressing, Radieschen u. Nüssen 12,90

Kalbskopf gebacken

an feiner Krensaucce und Bio Vogerlsalat 14

Rinderkraftsuppe mit Wurzelgemüse und Leberknödel oder Frittaten 6,50

Cremesuppe aus Bio Topinambur mit Maisgrießstrudel und Bärlauch-Öl beträufelt 7,90

Spitzpaprika

mit Bio Gemüse-Couscous und Schafkäse gefüllt mit spicy Karotten-Ingwersauce 14,50

Hausgemachte Erdäpfelnockerl

mit Rotweinzwiebel geschwenkt, geschmorte Bio Austernpilze und Bio Pak Choi on top 15,90

Miesmuscheln aus Holland ... 21,20

im Paradeiser-Weißweinsud mit Wurzelgemüse und Weißbrot

Linguine Vongole Wildfang N/W Pazifik

mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie geschwenkt 22

Fischgrillteller

*Zander cross / Rotbarsch aus Kroatien / Goldforelle Naturteichwirtschaft Radlberg
auf Risotto Blanc mit aufgelösten Miesmuscheln an Hummerbuttersauce 34*

*Hühnerschnitzel aus Österreichischer Haltung in Kräuterpanier gebacken
mit gemischtem Salat und Preiselbeeren 16,90*

Hühnerbrust Supreme aus Österreichischer Haltung

mit Nüssen & Blattspinat gefüllt an Fenchel-Bio Birnen auf Violetta-Rote Rübenpüree 19,90

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ aus Österreich, Klaushof

mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat 29,90

Rostbraten vom Österreichischen Salonbeef

mit Röstzwiebel im Bratensaft'l mit Braterdäpfeln und Essiggurkerl 29,90

Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“ von Österreichischen Salonbeef

mit frischen Pappardellen geschwenkt 29,90

Filetsteak vom Österreichischen Salonbeef

mit Pfeffersauce, frischen Ofengemüse und Pommes frites 45

Affogato Kleiner Espresso mit Vanilleeis 6,30

Mango Lassi mit Zitronen- und Marillen Sorbet 8,20

Somlauer Nockerl mit Schlagobers und Schokoladsauce 7,90

Palatschinke mit Nussfülle an warmer Vanillesauce und frischer Passionsfrucht 8,80

Bio Birnen Tarte mit flambierten Zitronenbaiser an Karamellsauce 8,20

Rohmilch Brie getrüffelt mit Orangen-Mango Chutney, Trauben und Brot 15

2cl Grappa - Bocchino

12 Jahre im Holzfass gereift - aus der 3l Flasche 5,50