



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!

Atk frei Kirschendirektsaft „Spritz“ aus der Leithaberg-Kirsche 5,90

Atk frei Crodino spritz mit frischem Orangensaft 6,90

Pet Nat 2022, by Joni Hartl, Reisenberg 8

Uhudler Frizzante, Mirth, Südburgenland 6,50

Aperol Spritz mit Prosecco oder Hugo 6,90

Fleischlos **Spargel-Bruschetta**

mit grünen Seewinkler Spargel, Radieschen und Schafkäse überbacken 12

Italienische Burrata

an lauwarmen grünen Seewinkler Spargel, Ofenparadeiser und Basilikumpesto 14

Hausgebeiztes Lachsfilet *aus Norwegen*

in Aperol Beize an Mascarpone-Limetten Dip 16,90

Erdäpfeltascherl

mit Ochenschwanz vom Österreichischen Salonbeef gefüllt,

Salbeibutter auf pannonischem Sauerkraut 9,90

Fleischlos **Spargel-Erdäpfelsuppe**

mit Seewinkler Spargel u. Croutons 7,90

Rinderkraftsuppe

mit Wurzelgemüse und Leberknödel oder Bärlauch-Frittaten 7,20

Calamari *S/W Atlantik*

mit Tagliatelle in Hummersauce und Romanesco geschwenkt 24

Wolfbarschfilet *aus Kroatien* 29 **Octopus** *Wildfang Marokko* 29,90

... auf frischen saisonalen Ofengemüse, Mediterran abgeschmeckt

Fleischlos **Seewinkler Spargel - Cannelloni**

mit Velouté au vin blanc und herzhaften Rosso überbacken 19,90

Fleischlos **Mediterranen Seewinkler Spargel**

in Olivenöl gebraten mit Oliven, Kapern, Paradeiser u. Pistazien - geriebenen Parmesan on top 22

Fleischlos **Seewinkler Spargel**

mit hausgemachter Hollandaise und Erdäpfeln aus Markt St. Martin 25

+ Prosciutto 26

Hühnerfiletstreifen *aus Österreichischer Haltung*

in Körnd'lspeier gebacken oder gerillt

auf Blattsalaten reichlich garniert mit Dip 18,90

Ausgelöstes Hühnerhaxl *aus Österreichischer Haltung*

mit Spargel gefüllt und gebacken an würzigen Erdäpfelpüree 24

Geröstete Kalbsleber *aus Österreich, Klaushof*

mit Birne u. Balsamico an Erdäpfelpüree 28

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ *vom Klaushof, Oberösterreich*

mit Erdäpfeln aus Markt St. Martin u. gemischter Salat 29,90

Rinderfiletspitzen *vom Österreichischen Salonbeef*

auf Saisonalem Wok-Gemüse, dazu Jasminreis 33

Rostbraten *vom Österreichischen Salon Beef*

mit Bratensaff'l, Röstzwiebel und Braterdäpfeln, Essiggurkerl 29,90

Filetsteak *vom Österreichischen Salon Beef*

mit Portoweinsauce auf saisonalem Gemüse und Erdäpfel-Spargel Puffer mit Käse 49

Gedeck am Abend und Sonntag

Gebäck, Butter, Oliven und Olivenöl 3,50