



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!

Frischer Sturm, Familie Mayer Donnerskirchen 3,30

Holander „Spritze“ mit Minze 5,20

Uhudler Frizzante, Mirth, Südburgenland 6,50

~~~

### Sautierte Steinpilz

an Hokkaidocreme und Blattsalaten 16,90

Octopus auf Galizische Art wildfang Marokko

mit papriziertem Olivenöl auf gebratene Erdäpfelscheiben 16,90

Carpaccio vom Österreichischen Salon Beef

mit hausgemachten Basilikumpesto, Oliven, Paradeiser u. geriebene Parmesan 18

~~~

Rinderkraftsuppe

mit Wurzelgemüse und hausgemachten Leberknödel oder Frittaten 5,70

Hokkaido-Kokossuppe mit Croutons und Bgld. Kürbiskernöl, Fam Dorner 5,90

Pannonische Fischsuppe

mit Wurzelgemüse und Karpfen- u. Zanderfilet 6,90

~~~

### Wolfsbarschfilet aus Kroatien

an Fischvelouté auf Erdäpfelpüree und Hokkaido 29,90

### Steinpilz-Tortellini

mit Salbei-Thymianbutter geschwenkt an geschmorten Auberginen 15,90

### Steinpilze gebacken

an Limetten-Mascarpone Dip, Erdäpfel-Blattsalat mit Kürbiskernölmarinade 28

~~~

Hirschkalbbraten aus Österreich im eigenen Saft geschmort

mit Waldpilzsauce on top, dazu Semmelknödel und Preiselbeeren 25

Hirschkalbschnitzel aus Österreich

in Kräuterpanier gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren 22

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat 15,90

Herbstlicher Hühnerfilet wok

mit Ingwer, Chili, Koriander und Eiernudeln geschwenkt 17

Rostbraten vom Österreichischen Salon Beef

mit pikanten Rotwein-Zwiebel, dazu Braterdäpfeln und Essiggurkerl 28

~~~

### Hausgemachtes Süßes

Affogato mit Haselnusskrokant 5,90

### Zwetschkenknödel

in Krokant-Butterbrösel geschwenkt und Zwetschkenröster 8

### Somlauer Nockerl

mit Schlagobers und Schokoladesauce 7,90

### Kastanienreis

mit Schlagobers, Schokoladesauce und Amarenakirsche 7,90

### 2cl Grappa - Bocchino

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