



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!

Lillet Wildberry 6,50

Aperol „Spritz“ mit Prosecco 6,50

HUGO mit Prosecco, Holundersirup und Minze 6,50

Holunder „Spritz“ mit Minze 5,20

Steinpilze-Bruschetta

an Balsamicoglaze 16,90

Carpaccio vom Österreichischen Salonbeef

mit hausgemachten Basilikumpesto, Kapern und Parmesan 16

Calamari fritti S/W Atlantik

mit Mascarpone-Limettendip 18

~~~

An heißen Tagen

Gazpacho

mit Paprika-Gurkenwürfel und Pesto-Weißbrot 8

Rinderkraftsuppe

mit Wurzelgemüse und Grießnockerl oder Frittaten 5,70

~~~

Schafkäse im Speckmantel gebraten

auf Blattsalaten reichlich garniert mit Dip 14,90

Hühnerfiletstreifen aus Österreichischer Haltung

gebacken oder gegrillt auf Blattsalaten reichlich garniert mit Dip 16,90

Frische Steinpilze gebacken

mit Thousand-Islandsauce, dazu Blattsalat 28

Frische Steinpilze a la Creme

mit Conchiglioni Rigati geschwenkt 22

~~~

### Zanderfilet cross

an Gewürz-Erdäpfelcreme und Grillgemüse 26,90

### Grillkotelett vom Donaulandschwein

mit Speck, Grillgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter 16,90

### Kalbsschnitzel „Wiener Art“

mit gemischtem Salatteller 21,30

### Rostbraten vom Österreichischen Salon Beef

im Bratensaft'l mit Röstzwiebel und Braterdäpfeln, Essiggurkerl 26

### Rinderfiletspitzen vom Simmentaler Fleckvieh

mit spicy Wok-Gemüse und Eiernudeln geschwenkt 29

### Rinderfiletsteak vom Simmentaler Fleckvieh

mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Pommes frites 39,90

~~~

Vanille-Kardinalschnitte mit Mangosauce 7,90

Zitronen Tarte mit geblähtem Baiser und Früchten 8,80

Sorbet Variation

Maracuja/Cassis/Zitrone mit frischen Früchten 8,80

Topfen-Gratin mit Melonen und Kirschen

und Kirschensorbet 14

Tarte von der Zartbitterschokolade

an Fruchtspiegel, Cassis-sorbet und Honigmelone garniert 12

2cl Grappa - Bocchino

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