

OHR

MUSCHELLESSEN

Freitag & Samstag

Jänner Februar März

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!

Wermut vom Ohr Opa 30 Jahre mit Tonic und Orangenscheibe 6,50

Estoras Brut vom dem Weingut Esterhazy 7

Uhudler Frizzante, Mirth, Südburgenland 6,50

Vasconcellos Portwein 10 Jahre, White 8

Romeo Kaviar vom Sibirischen Stör

auf Dinkelbrioche mit Süßerdäpfel-Mascarponecreme 10g 29

Fischige Tapas

*Grünschalenmuscheln mit Kräuterbrösel überbacken / Waller in Tempura / sautierte Garnele
an spicy Karottendip und Jalapeno 16,90*

Carpaccio von Roten Rüben aus der Region

an Algensalat, Sojamayonnaise und Oliven, Kapern 14

Gänse Variation

*Gebratene Gänseleber / Geschmorte Gänseherzen / Gänseleber Brulé
an Apfel, Chutney und Dinkelbrioche 24*

Rinderkraftsuppe mit Wurzelgemüse und hausgemachten Frittaten oder Grießnockerl 6,50

Knoblauch-Erdäpfelsuppe mit Grammeln und Croutons 6,90

Pikante Pannonische Fischsuppe

mit Fischeinlage und viel Gemüse 8,80

Seesaiblingfilet Naturteichwirtschaft Radlberg ... 33

Zanderfilet cross ... 29

... ..mit Erdäpfelkruste auf Rote Rüben Risotto an feiner Zitronenoberssauce

Vegetarisch Tagliolini aglio e olio

mit Ofenaubergine und Knusperkohl on top, Grana Padano 16,90

Vegetarisch Erdäpfelnockerl mit Basilikum gefüllt

auf Paradeisersauce mit Oliven, Pak Choi und Grana Padano on top 16,90

Hühnerbrust Supreme aus Österreichischer Haltung

mit Schafkäse und Blattspinat gefüllt auf Erdäpfelpüree und Ofengemüse 19,90

Kalbschnitzel „Wiener Art“ aus Österreich, Klaushof mit Erdäpfelsalat 29

Rostbraten vom Österreichischen Salon Beef

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

Rinderfiletsteak vom Jungbullen

auf spicy Süßerdäpfel Stampf und karamellisierten Rotweinschalotten 44

Affogato Kleiner Espresso mit Vanilleeis 6,30

Somlauer Nockerl mit Schlagobers und hausgemachter Schokoladesauce 7,90

Roquefort in Blätterteig mit Preiselbeeren aus dem Ofen an Gewürzbirne 15

Tarte von der Zartbitterschokolade an Beerenröster mit Marillen-Sorbet 12

Flüssiger Schokoladekuchen an salziger Karamellsauce mit Himbeersorbet 15

Käseprobe aus der Käseglocke mit Chutney, Brot und Nüssen 15

2cl Grappa - Bocchino

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

Warme Küche im Winter

Mittwoch bis Samstag von 11:30 bis 14:30 und 18:00 bis 21:00 Uhr

Sonntag von 11:30 bis 15:00 Uhr