

Zum Anfangen	Euro
Burrata Basilikumpesto Cherry Tomaten Mix Zwiebel AGH	19
Beef Tartar „Klassisch“ Wachtelspiegelei Salat Butter Kapern Toastbrotecken ACGLMF	24
Vitello Tonnato Kalb Thunfischsauce Kapern Rucola GHMD	23
Baba Ganoush Aubergine Tahini Knoblauch Granatapfelkerne (vegan) MN	16
Drachenfrucht Carpaccio Limette Maracujaperlen (vegan)	22
Geräucherte Forelle japanischer Algensalat Sesam Ingwer BDNO	24
Kleiner Beilagensalat Dijonsenf Dressing, Hausdressing, oder Mango Limetten Dressing CGLMO	8

Suppen

Schaumsuppe von der Tomate Kräuteröl Sahne Croutons ALO	12
Tom Kha Gung Garnelen Galgant Limettenblätter Kokusnussmilch Zitronengras ABDLO	12
Consommé vom Rind oder Gemüse	
Liebstöckel L	
Leberspätzle ACL	10
Kräuterflädle ACGL	10
Feine Nudeln CPL	10
Gemüsewürfelchen L	10

Salate

Baby-Leaf Salat Bowl	16
Dressing: Dijonsenf Dressing, Hausdressing, oder Mango Limetten Dressing CGLMO	
Toppings:	
• Ziegenfrischkäse Feigen Lavendelhonig G	8
• Hausgemachte Falafel Sesamdip (vegan) AHN	8
• Black Tiger Garnelen Zitrus-Aioli BGHM	14
• Gebackene Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade ACEHM	10
• Rindermedaillons eingekochte Tomaten (Salat Ilga) CGL	14

Hauptgerichte

Euro

Vom Grill mit Café de Paris Butter GMLO:

150g Rinderfilet "Lady's Cut" grüne Pfeffersauce	30
180g Rinderfilet grüne Pfeffersauce	38
180g Kalbsmedaillon Morchelsauce	29
180g Brustfilet vom Maishühnchen Paprika-Tomaten-Sauce	22

• Beilagen:	Rosmarinkartöffelchen	8
	Pommes G	8
	Mediterranes Grillgemüse	8
	Fettuccine mit Pesto ACG	8

Grillteller (Filet vom Kalb, Rind, Pute, Speck, Würstel)

33

Grillgemüse | Knoblauchdip | Pommes | Café de Paris Butter ACGL

Wiener Schnitzel vom Kalb

36

Petersilienkartoffel oder Pommes | Preiselbeeren AC

Filet vom Zander

34

| Trüffelkartoffeln | Grünkohl | Weißwein BDGLO

Forelle Müllerin

42

| Petersilkartoffeln | Buttermandeln BDGLOH

Syrisches Shawarma Sandwich

28

| Huhn | Pommes | Knoblauch
Sauce | Coleslaw Salat ACFG

Vegetarische und vegane Ecke

Gelbes Thaicurry EFLN

Reis | Grillgemüse (vegan) 23

• mit Maishühnchen 31

• mit Black Tiger Garnelen 34

Safranrisotto GLO

22

Arlberger Käsknöpfle

21 | Zwiebel AGCL

Ilga Falaffelteller

24

| Hausgemachte Falafel | Hummus | Tabbouleh

(vegan)

Gemüse Varieté

24

| saisonales Gemüse | Trüffel-Espuma |

Knoblauch (vegan)

Fettuccine

18

Basilikumpesto (vegetarisch) ACG

• mit Black Tiger Garnelen B 32

Nachspeisen

Euro

Frischer hausgemachter karamelisierter Kaiserschmarrn	22
(30min) Apfelmus Zwetschkenröster ACGO	
Creme Brûlée CG	14
Hausgemachtes Schokomousse	14
Waldbeerragout CFGO	
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern	13
Vanilleeis ACEFGH	
Gebackenes Apfelküchle	11
Vanilleeis Preiselbeeren CGH	
Succes	13
Kaffeeis Salzkaramelsauce AGHO	

Eiskarte

Früchtebecher „ILGA“	13
Nüsse Früchteeis Honig AEG	
Heiße Liebe	13
Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne CFGH	
Bananensplit	12
Banane Vanilleeis Schokoladensauce Mandeln Sahne CEFGH	
Eiskaffee	12
Vanilleeis Kaffee Sahne CEFGH	
Affogato	9
1 Kugel Vanilleeis Espresso 1 Stück Petit Fours CFG	
1 Kugel Eis	3
Schoko, Vanille, Erdbeere, Karamell, Walnuss, Zitronen Sorbet, Mango Sorbet, Cassis Sorbet CEFGH	

Spezialitäten des Hauses ab 18:00 Uhr Euro

Fondue Bourguignonne (in Öl)

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet 66 p.P.

Fondue Chinoise klassisch (in Suppe)

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet |
Fonduesuppe mit Sherry LO 66 p.P.

Beilagen inklusive für Fondues mit Fleisch: CDFGM

Pommes | kleiner gemischter Salat | verschiedene Saucen | Obstler

Nachbestellung:	100g Rindsfilet	20
	100g Kalbsfilet	17
	100g Putenfilet	12
	Garnele pro Stück B	4

Käsefondu | gemischter Salat | mixed Pickles | Früchte |

Preiselbeeren | gemischte Brotwürfel | Obstler AGMO

Klassisch	46 p.P.
Mit Steinpilzen	48 p.P.
Mediterran	46 p.P.

Tatarenhut (Metallhut- Grill), ansonsten wie Fondue

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet CDFGLM 69 p.P.

Beilagen:

Mediterranes Gemüse	8
Rosmarinkartoffeln	8

Schokofondu | frische Früchte | Kuchenstücke ACGHO 27 p.P.

Raclette traditionell vom großen Käselaib | Kartoffeln in der Schale |
diverse saure und scharfe Saucen | Speck | Schinken | kleiner
gemischter Salat, Obstler GLMO 52 p.P.

Bei Raclette essen Sie so viel Sie möchten!

***Unsere Spezialitäten servieren wir ab 18 Uhr, ab 2 Personen, nach
Vorbestellung! Tel. 31210***

<u>Alkoholfreies</u>	Euro
0,2 l Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler, Apfelsaft	3,70
0,4 l Cola, Fanta, Sprite etc.	7,40
Flasche 0,33 l Coca Cola Zero	5,80
0,2 l Skiwasser, Apfelsaft gespritzt, Soda Zitrone	3,20
0,4 l Skiwasser, Apfelsaft gespritzt, Soda Zitrone	6,40
Flasche 0,33 l Montes Mineral mit oder ohne Kohlensäure	4,80
Flasche 0,75 l Montes Mineral mit oder ohne Kohlensäure	8,80
Flasche 0,2 l Tonic Water	5,00
Flasche 0,25 l Red Bull	6,00
Flasche 0,2 l Pago Säfte: Orange, Mango, Marille, Johannisbeere	5,50
Pago Säfte gespritzt, 0,4 l	7,50

Warme Getränke

Espresso	4,20
Tasse Kaffee	4,70
Latte Macchiato, Cappuccino	5,80
Glas Tee von Ronnefeldt: English Breakfast, Earl Grey, Green Dragon, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Sweet Berries, Wellness-Rooibos, Bergkräuter	4,80
Ingwer-Zitrone Tee	4,40
Heiße Zitrone	4,40
Becher heiße Schokolade	5,80
	ohne Sahne
	mit Sahne
	mit Rum
	mit Rum und Sahne
Glühwein rot	8,00
Jagatee	8,00

Offene Weine

Euro

Rot:

1/8 l Zweigelt, Landwein 12% 4,60

Aus der 0,75 l Flasche:

1/8 l Cuvée Baptême (ZW, PN, CS), Salzl, Neusiedlersee, Burgenland, 14% 7,20

1/8 l Tempranillo Jaros Roble, 14% 7,40

1/8 l Blaufränkisch Johanneshöhe, Prieler, 13% 7,60

Weiß:

1/8 l Riederkeller, gr. Veltliner, Landwein, 12% 4,60

Aus der 0,75 l Flasche:

1/8 l Chardonnay, Paul Achs, 12,5% 7,00

1/8 l Steinfeder, gr. Veltliner, Domäne Wachau, 11,5% 7,00

1/8 l Sauvignon Blanc, Hillinger, Burgenland, 12% 8,50

Aperitifs

„Gespritzter“ weiß oder rot, ¼ l	5,00
Glas Sekt / Prosecco	9,00
Glas „Aperol Veneziano“ mit Weißwein	8,50
Glas „Aperol Spritzer“ mit Sekt oder Prosecco	13,00
„Hugo“	13,00
Campari Orange	13,00
Verjus Spritz (0%)	9,50

0,75 l Champagner

Moet & Chandon	115
Veuve Cliquot	115
Ruinart Brut	120
Ruinart Rosé	160

Bier

Zillertaler	0,5 l	7,40	Franziskaner	0,5 l	8,20
vom Fass	0,3 l	5,50	naturtrüb	0,3 l	6,10
	0,2 l	4,40		0,2 l	4,60
Radler süß	0,5 l	7,40	Stiegl 0 %.	0,33 l Flasche	5,50
oder sauer	0,3 l	5,50	Franziskaner 0 %	0,5 l Flasche	8,20

<u>Weißweine</u>		Euro
PB Leithaberg Alte Reben	Prieler , Burgenland, 2021, 13%	63
Chablis Montmains 1er Cru	Frankreich, 2019/22, 12,5%	71
Pinot Gris	Steindorfer , Neusiedlersee, 2023/24, 12,5%	46
Chardonnay Unplugged	Reeh , Andau-Neusiedlersee, 2020/22, 14% Magnum (1,5 l) , 2020/21	53 107
Sauvignon Blanc	Hillinger , Burgenland, Bio, 12%	51
GV Steinfeder	Domäne Wachau , 11,5%	42
GV Federspiel	Domäne Wachau , 2023/24, 12%	48
GV Smaragd	Domäne Wachau , 2021/23, 13,5%	55
GV	K. Angerer , Kies, Kamptal, 2023, 12,5% Magnum (1,5 l) , 2022	44 89
Flor di Uis	Vie di Romans , Venetien, Italien, 2020/22	73
Roter Veltliner	Josef Fritz , Niederösterreich, 2021/23, 14%	63
Vogeltanz SB	Sabathi , Südsteiermark, 2021/22, 13,5%	68
Rotgipfler	Stadelmann , Thermenregion, 2021/23, 12,5%	42
Gemischter Satz	Rotes Haus , Wien, 2022/23, 12,5%	44
Riesling Wechselberger	Topf , Kamptal, 2013, 13%	75
Spiegel		
Rosè	Triennes , Frankreich, 12,5%	46
SeeRosé	Pia Strehn , Burgenland, 12,5%	49

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

<u>Rotweine</u>		Euro
Zweigelt Unplugged	Reeh , Andau-Neusiedlersee, 2021/22, 14%	52
	Magnum (1,5 l) , 2020/21	105
Zw. Schwarz Rot	Schwarz , Burgenland, 2020, 13,5%	91
Blaufränkisch Leithakalk	Kollwentz , Leithaberg, 2019/22, 13,5%	66
Blaufränkisch Weinberg	Krutzler , Südburgenland, 2017, 13%	102
PN Gevrey-Ch.	Harmand-Geoffroy , Burgund, 2019, 13%	119
1er Cru „En Jouise“		
PN In Signo Tauri	Bayer , Mittelburgenland, 2017, 13%	71
Merlot Reserve	Egermann , Neusiedlersee, 2022, 14%	49
Solo Rosso Zw/Bf/Me	Pöckl , Neudsiedlersee, 2015, 13%	52
Heideboden Cuvée	Keringer , Burgenland, 2021/22, 14%	50
Legends Cs/Ms	Scheiblhofer , Burgenland, 2020/21, 14%	54
	Magnum (1,5 l) , 2021/22	110
	Doppel Magnum (3 l) , 2020	219
Titan Bf/Gs/Me	Tesch , Mittelburgenland, 2019, 14%, 0,75 l	74
	Magnum (1,5 l) 2015/17	150
Excelsior Bf/Cs/Me/Sy	Lang , Mittelburgenland, 2019/20/22, 14,5%	72
Chianti Riserva	Barone Ricasoli , Toskana, 2019/22 13,5%	58
Valpolicella Rispasso	Tenuta Falezza , Italien, 2019/21, 14,5%	44
Superiore		
Brunello di Montalcino	Collosorbo , Toskana, 2018, 14,5%	84

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

<u>Spirituosen</u>	Euro
2 cl Pernod	4
2 cl Bitter	5
2 cl Amaretto	4
4 cl Baileys	7
4 cl Bacardi	7
4 cl Martini bianco, rosso, extra dry	6
4 cl Bourbon Four Roses	7
4 cl Johnnie Walker Red Label	8
4 cl Johnnie Walker Black Label	12
2 cl Lagavulin Distillers Edition	15
2 cl Gin / Wodka	4
2 cl Obstler, Grappa	4
2 cl Marille, Kirsch	5
2 cl Haselnuss	6
2 cl Williams mit Birne	5
2 cl Ramazotti, Jägermeister	5
2 cl Pfanner „der Edle“	9
• Williams Honig	
• Enzian	
• Vogelbeere	
• alte Zwetschke	
• alte Marille	
• Quitte	

Allergene Stoffe-Codes:	
A: glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	H: Schalenfrüchte, Nüsse
B: Krebstiere und Erzeugnisse	L: Sellerie und Erzeugnisse
C: Eier und Erzeugnisse	M: Senf und Erzeugnisse
D: Fisch und Erzeugnisse	N: Sesam und Erzeugnisse
E: Erdnüsse und Erzeugnisse	O: Schwefeldioxid und Sulfite
F: Soja und Erzeugnisse	P: Lupinen und Erzeugnisse
G: Milch und Milcherzeugnisse	R: Weichtiere und Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
