

## **Zum Anfangen**

Euro

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

## **Suppen**

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

## **Salate**

<b>Baby-Leaf Salat Bowl</b>	16
<b>Dressing:</b> Dijonsenf Dressing, Hausdressing, oder Mango Limetten Dressing CGLMO	
<b>Toppings:</b>	
• 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   eingelegte 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

• <b>Beilagen:</b>	Rosmarinkartöffelchen	8
	Pommes <small>G</small>	8
	Mediterranes Grillgemüse	8
	Fettuccine mit Pesto <small>ACG</small>	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** | Trüffelpommes | Grünkohl | Weißwein BDGLO 34

**Forelle Müllerin** | Petersilienkartoffeln | Buttermandeln BDGLOH 42

**Syrisches Shawarma Sandwich** | Huhn | Pommes | Knoblauch  
Sauce | Coleslaw Salat ACFG 28

## Vegetarische und vegane Ecke

**Gelbes Thaicurry** EFLN

Reis | Grillgemüse (vegan) 23

- mit Maishühnchen 31
- mit Black Tiger Garnelen 34

**Safranrisotto** GLO 22

**Arlberger Käsknöpfe** | Zwiebel AGCL 21

**Ilga Falaffelteller** | Hausgemachte Falafel | Hummus | Tabbouleh  
(vegan) 24

**Gemüse Varieté** | saisonales Gemüse | Trüffel-Espuma |  
Knoblauch (vegan) 24

**Fettuccine**

Basilikumpesto (vegetarisch) ACG 18

- mit Black Tiger Garnelen B 32

## **Nachspeisen**

Euro

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

## **Eiskarte**

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

## **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

### **Käsefondue** | 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

### **Schokofondue** | 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***

## **Alkoholfreies**

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	4,80
Dragon, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Sweet Berries, Wellness-Rooibos, Bergkräuter	
Ingwer-Zitrone Tee	4,40
Heiße Zitrone	4,40
Becher heiße Schokolade	ohne Sahne 5,80
	mit Sahne 6,00
	mit Rum 7,80
	mit Rum und Sahne 8,10
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**

Moët & Chandon

115

Veuve Clicquot

115

Ruinart Brut

120

Ruinart Rosé

160

## **Bier**

**Zillertaler**

0,5 l 7,40

vom Fass

0,3 l 5,50

0,2 l 4,40

**Franziskaner**

0,5 l

8,20

naturtrüb

0,3 l

6,10

0,2 l

4,60

**Radler süß  
oder sauer**

0,5 l 7,40

0,3 l 5,50

**Stiegl** 0 %.

0,33 l Flasche

5,50

**Franziskaner** 0 %

0,5 l Flasche

8,20

## Weißweine

Euro

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

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

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

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)



## **Spirituosen**

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 Destillers 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	

\*\*\*\*\*

<b><u>Allergene Stoffe-Codes:</u></b>	
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.

\*\*\*\*\*