

Zum Anfangen

Euro

Burrata Basilikumpesto Cherry Tomaten Mix Babyleaf <small>AGH</small>	16
Beef Tartar „Klassisch“ Wachtelspiegelei Salat Toast <small>ACGLMF</small>	19
Vitello Tonnato Thunfischsauce Kapern Rucola <small>GHMD</small>	23
Carpaccio von der Kakifruucht Fetakäse Granatapfel Minze Pinienkerne <small>GL</small>	16
Fattoush Salat Falafel Hummus (vegan) <small>AHFN</small>	14
Kleiner Beilagensalat Weißweinessig-Öl oder Thousand Island oder Joghurt mit Kräutern oder Himbeeressig-Zitrusöl <small>CGLMO</small>	6

Suppen

Schaumsüppchen von der Tomate Kräuteröl Croutons <small>ALO</small>	9
Gelbe Thaicurrysuppe gegrillte Garnelen <small>AEFLN</small>	11
Klare Rindsuppe Liebstöckel <small>L</small>	8
Leberspätzle <small>ACL</small>	8
Kräuterflädle <small>ACGL</small>	8
Feine Nudeln <small>CPL</small>	8

Salate

Bunte Salat Bowl	12
Dressing: Weißweinessig-Öl oder Thousand Island oder Joghurt- Kräuter oder Himbeeressig-Zitrusöl <small>CGLMO</small>	
Toppings:	
• Ziegenfrischkäse Feigen <small>G</small>	6
• Hausgemachte Falafel Sesamdip (vegan) <small>AHN</small>	6
• Hausgemachtes Backhendl Kürbiskernpanade Zitrone <small>ACEH</small>	8
• 4 St. gegrillte Riesengarnelen Limonen-Aioli <small>BGHM</small>	10
• Geräucherter Lachs Kren <small>DL</small>	10
Salat Ilga knackige Salate gebratene Rinderfiletmedillons eingelegte Cocktailtomaten Joghurt-Kräuter dressing <small>CGLM</small>	24

Hauptgerichte Euro

Vom Grill mit Kräuterbutter und grüne Pfefferschaumsauce GM0:

180g Rinderfilet 35

150g Rinderfilet „Lady´s Cut“ 27

180g Kalbsrückensteak 27

180g Brustfilet vom Maishühnchen 18

• **Beilagen:** Rosmarinkartöffelchen 6

Pommes G 6

Grillgemüse mediterran 6

Linguine mit Pesto ACG 6

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

Grillgemüse | Knoblauchdip | Pommes | Kräuterbutter ACGL 31

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel **oder** Pommes | Preiselbeeren AC 36

Filet vom Zander mit Black Tiger Prawns

Risotto von der roten Beete | Limetten-Zitronengrassauce BDGLO 34

Zuger Lachsforelle

Birnen-Fenchelgemüse | Safransauce | Reis DGLO 36

Vegetarische und vegane Ecke

Gelbes Thaicurry EFLN

Reis | Wokgemüse (vegan) 20

• mit Maishühnchen 27

• mit Black Tiger Garnelen 31

Rote Beete Risotto

Fetakäse | Walnüsse EFG 17

Arlberger Käsknöpfe

Zwiebel AGCL 18

Mediterranes Grillgemüse

Hausgemachte Falafel | Sesamdip ANEF 19

Linguine

Basilikumpesto (vegetarisch) ACG 18

• mit Maishühnchen 25

• mit Black Tiger Garnelen B 29

Nachspeisen

Euro

Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn (30min)

Apfelmus | Zwetschkenröster ACGO

22

Creme Brulee CG

14

Hausgemachtes Schokomousse | Waldbeerragout CFG0

14

Schokoladensoufflè mit flüssigem Kern

Vanilleeis CEFGH

11

Gebackenes Apfelkühle

Vanilleeis | Preiselbeeren CGH

11

Früchtebecher „ILGA“

Nüsse | Karamell AEG

12

Heiße Liebe

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne CFGH

12

Bananensplit

Banane | Vanilleeis | Schokoladensauce | Mandeln | Sahne CFGH

12

Affogato

1 Kugel Vanilleeis | Espresso CFG

6

1 Kugel Eis

Schoko, Vanille, Erdbeere, Karamell, Walnuss, Zitronen Sorbet CEFGH

3

Spezialitäten des Hauses ab 18:00 Uhr

Euro

Fondue Bourguignonne (in Öl)

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet

59 p.P.

Fondue Chinoise klassisch (in Suppe)

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet |
Fonduesuppe mit Sherry LO

59 p.P.

Beilagen inklusive für Fondues mit Fleisch: CDFGM

Pommes | kleiner gemischter Salat | verschiedene Saucen | Obstler

Nachbestellung: 100g Rindsfilet

18

100g Kalbsfilet

15

100g Putenfilet

11

Garnele pro Stück B

4

Käsefondue | kleiner gemischter Salat | mixed Pickles | Früchte |

Preiselbeeren | gemischte Brotwürfel | Obstler AGMO

Klassisch

42 p.P.

Mit Steinpilzen

44 p.P.

Mediterran

42 p.P.

Tatarenhut (Metallhut- Grill), ansonsten wie Fondue

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet CDFGLM

69 p.P.

Beilagen:

Mediterranes Gemüse

6

Rosmarinkartoffeln

6

Schokofondue | frische Früchte | Kuchenstücke ACGHO

25 p.P.

Raclette traditionell vom großen Käselaib | Kartoffeln in der Schale | diverse saure und scharfe Saucen | Speck | Schinken | kleiner gemischter Salat,

Obstler GLMO

47 p.P.

Bei Raclette essen Sie so viel Sie möchten!

Unsere Spezialitäten servieren wir ab 18 Uhr, ab 2 Personen, auf Vorbestellung!

Tel. 31210

Alkoholfreies

	Euro
0,2 l Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler, Apfelsaft	3,50
0,4 l Cola, Fanta, Sprite etc.	7,00
0,2 l Skiwasser, Apfelsaft gespritzt, Soda Zitrone	3,00
0,4 l Skiwasser, Apfelsaft gespritzt, Soda Zitrone	6,00
Vöslauer Mineral mit oder ohne Kohlensäure, Fl. 0,33 l	4,30
Vöslauer Mineral mit Kohlensäure, Fl. 1 l	9,20
Vöslauer Mineral ohne Kohlensäure, Fl. 0,75 l	7,70
Tonic Water, Bitter Lemon, Fl. 0,2 l	4,80
Red Bull, Dose 0,25 l	6,00
Pago Säfte: Orange, Mango, Birne, Schwarze Johannisbeere, 0,2 l	5,50
Pago Säfte gespritzt, 0,4 l	6,50

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
„Lumumba“ – heiße Schokolade	7,80
	mit Rum
	mit Rum und Sahne
Glühwein rot	7,00
Jagatee	7,00

Aperitifs

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%, 2020 7,00

1/8 l Artadi Tempranillo, Rioja, 14% 7,40

1/8 l Blaufränkisch Johanneshöhe, Prieler, 13% 7,30

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% 6,30

1/8 l Steinfeder, gr. Veltliner, Domäne Wachau, 11,5% 6,30

1/8 l Sauvignon Blanc, Hillinger, Burgenland, 12% 7,60

„Gespritzter“ weiß oder rot, ¼ l 4,80

Glas „Aperol Spritzer“ mit Weißwein 7,10

Glas „Aperol Spritzer“ mit Sekt oder Prosecco 11,00

Campari Orange 10,00

Bier

Stiegl Gold 0,5 l 6,90 **Paulaner** 0,5 l 7,50

vom Fass 0,3 l 5,00 naturtrüb 0,3 l 5,50

0,2 l 4,40 0,2 l 4,60

Radler süß oder 0,5 l 6,90 **Gösser** alkoholf. 0,33 l Flasche 5,00

sauer 0,3 l 5,00 **Paulaner** alkoholf. 0,5 l Flasche 7,50

Hochprozentiges

Obstler, Grappa, 2 cl 4,00

Marille, Kirsch, 2 cl 5,00

Haselnuss, 2 cl 6,00

Williams mit Birne, 2 cl 5,00

Ramazotti, Jägermeister, 2 cl 5,00

Pfanner „der Edle“ 2cl:

Williams Honig, Enzian, Vogelbeere, alte Zwetschke, alte Marille 9,00

Weißweine

Euro

Pinot Blanc Leithaberg Alte Reben	Prieler, Burgenland, 2021, 13%	61
Chablis Montmains 1er Cru	Frankreich, 2019, 12,5%	69
Pinot Gris	Steindorfer, Neusiedlersee, 2022, 12,5%	44
Chardonnay Unplugged	Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2020, 14%	51
	Magnum (1,5 l), 2020	103
Sauvignon Blanc	Hillinger, Burgenland, Bio, 2022, 12%	49
Gr. Veltliner-Steinfeder	Domäne Wachau, 2022, 11,5%	40
Gr. Veltliner-Federspiel	Domäne Wachau, 2022, 12%	46
Gr. Veltliner-Smaragd	Domäne Wachau, 2022, 13,5%	52
Grüner Veltliner	Kurt Angerer, Kies, Kamptal, 2022, 12,5%	44
	Magnum (1,5 l), 2021/22	89
Grüner Veltliner	A. Bauer, Niederösterreich, 2021, 13,5%	48
Roter Veltliner	Josef Fritz, Niederösterreich, 2022, 14%	61
Vogeltanz,Sauv.Bl.	Sabathi, Südsteiermark, 2021, 13,5%	66
Rotgipfler	Stadelmann, Thermenregion, 2021, 12,5%	42
Gemischter Satz	Rotes Haus, Wien, 2021, 12,5%	44
Riesling Wechselberger Spiegel	Topf, Kamptal, 2013, 13%	75
Rosè	Triennes, Frankreich, 12,5%	45
SeeRosé	Pia Strehn, Burgenland, 12,5%	48

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Rotweine

Euro

Zweigelt Unplugged	Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2021, 14%	51
	Magnum (1,5 l), 2020	103
Zw. Schwarz Rot	Schwarz, Burgenland, 2019/20, 13,5%	91
Blaufränkisch Leithakalk	Kollwenz, Leithaberg, 2019, 13,5%	66
Blaufränkisch Weinberg	Krutzler, Südburgenland, 2017, 13%	102
St. Laurent	Grassl, Niederösterreich, 2020, 12,5%	50
Pinot Noir In Signo Tauri	Bayer, Mittelburgenland, 2017, 13%	71
Merlot Unplugged	Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2019, 14,5%	65
Solo Rosso (ZW,BF,ME)	Pöckl, Neusiedlersee, 2015, 13%	50
Heideboden (ZW, BF, STL)	Keringer, Burgenland, 2021, 14%	50
Legends (CS,ME)	Scheiblhofer, Burgenland, 2020/21, 14%	52
	Magnum (1,5 l), 2020/21	106
	Doppel Magnum (3 l), 2020	219
Titan (BF, CS, ME)	Tesch, Mittelburgenland, 2019, 14%	74
	Magnum (1,5l), 2015	150
Excelsior (BF, CS, ME, SY)	Lang, Mittelburgenland, 2020, 14,5%	72
Chianti Riserva	Barone Ricasoli, Toskana, 2019, 13,5%	58
Cinquanta Rosso (Primitivo/Negroamaro)	San Marzano, Apulien, 14,5%	67
Brunello di Montalcino	Collosorbo, Toskana, 2017, 14,5%	87

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Vorher und Nachher

Euro

Pernod 2 cl	4
Amaretto 2 cl	4
Baileys 4 cl	7
Bacardi 4 cl	7
Martini bianco, rosso, extra dry 4 cl	6
Bourbon Four Roses 4 cl	7
Johnnie Walker Red Label 4 cl	8
Johnnie Walker Black Label 4 cl	12
Lagavulin Destillers Edition 2 cl	15

Champagner

Moet & Chandon	115
Roederer	115
Veuve Cliquot	115
Ruinart	120
Ruinart Rosè	160

Sekt

Glas Sekt 0,1 l	8
Glas Prosecco 0,1 l	8
Glas "Aperol Spritzer" mit Sekt oder Prosecco	11
Hugo	11
Prosecco, Le Contesse, 0,75 l	44
Sekt, Le Contesse, trocken, 0,75 l	44

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