

Zum Anfangen

Euro

Burrata Basilikumpesto Cherry Tomaten Mix Babyspinat <small>AGH</small>	17
Beef Tartar „Klassisch“ Wachtelspiegelei Salat Butter Kapern Toastbrotecken <small>ACGLMF</small>	22
Vitello Tonnato Thunfischsauce Kapern Rucola <small>GHMD</small>	23
Carpaccio von der Feige Pistazien Parmaschinken Belper Knolle <small>GHO</small>	21
Gebratene Pilze Avocado Duxelles Basilikum (vegan)	21
Kleiner Beilagensalat Senfdressing, Thousand Island, Hausdressing oder Waldbeerdressing <small>CGLMO</small>	7

Suppen

Schaumsuppe von der Tomate Kräuteröl Sahne Croutons <small>ALO</small>	10
Gelbe Thaicurrysuppe gegrillte Garnelen <small>AEFLN</small>	12
Consommé vom Rind oder Gemüse Liebstöckel <small>L</small>	Leberspätzle <small>ACL</small> 9 Kräuterflädle <small>ACGL</small> 9 Feine Nudeln <small>CPL</small> 9 Gemüsewürfelchen <small>L</small> 9 Spätzle <small>ACGL</small> 9

Salate

Bunte Salat Bowl	14
Dressing: Senfdressing oder Thousand Island oder Hausdressing oder Waldbeerdressing <small>CGLMO</small>	
Toppings:	
• Ziegenfrischkäse Feigen Lavendelhonig <small>G</small>	8
• Hausgemachte Falafel Sesamdip (vegan) <small>AHN</small>	8
• Black Tiger Garnelen Zitrus-Aioli <small>BGHM</small>	14
• Geräucherter Lachs Kren Zitrone <small>DL</small>	10
Salat Ilga knackige Salate gebratene Rinderfiletmedillons eingelegte Cocktailtomaten Hausdressing <small>CGLM</small>	26

Hauptgerichte

Euro

Vom Grill mit Café de Paris Butter GMLO:

180g Rinderfilet | grüne Pfeffersauce 38

150g Rinderfilet „Lady´s Cut“ | grüne Pfeffersauce 30

180g Kalbsrückensteak | Calvados-Sauce | Granny Smith 29

180g Brustfilet vom Maishühnchen | Chimichurri-Sauce 20

• **Beilagen:** Rosmarinkartöffelchen 7

Pommes G 7

Grillgemüse mediterran 7

Linguine mit Pesto ACG 7

Grillteller (Filet vom Kalb, Rind, Pute, Speck, Würstel) 32

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 Velouté BDGLO

Zuger Lachsforelle 36

Birnen-Fenchelgemüse | Safransauce | Reis DGLO

Vegetarische und vegane Ecke

Gelbes Thaicurry EFLN

Reis | Wokgemüse (vegan) 23

• mit Maishühnchen 30

• mit Black Tiger Garnelen 34

Rote Beete Risotto

Fetakäse | Walnüsse EFG 18

Arlberger Käsknöpfe

Zwiebel AGCL 19

Ilga Falaffelteller 22

Hausgemachte Falafel | Hummus | Tabbouleh (vegan)

Gemüse Varieté | saisonales Gemüse | Karotten-Ingwer-Espuma | 24

Knoblauch (vegan)

Linguine

Basilikumpesto (vegetarisch) ACG 18

• mit Black Tiger Garnelen B 32

Nachspeisen

Euro

Frischer hausgemachter karamelisierter Kaiserschmarrn (30min) Apfelmus Zwetschkenröster <small>ACGO</small>	22
Creme Brulee <small>CG</small>	14
Hausgemachtes Schokomousse Waldbeerragout <small>CFGO</small>	14
Schokoladensoufflè mit flüssigem Kern Vanilleeis <small>ACEFGH</small>	11
Gebackenes Apfelkühle Vanilleeis Preiselbeeren <small>CGH</small>	11
Zabaione Matchabiskuit Beeren Weißwein <small>ACGO</small>	13

Eiskarte

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

Spezialitäten des Hauses ab 18:00 Uhr

Euro

Fondue Bourguignonne (in Öl)

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet

63 p.P.

Fondue Chinoise klassisch (in Suppe)

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

63 p.P.

Beilagen inklusive für Fondues mit Fleisch: CDFGM

Pommes | kleiner gemischter Salat | verschiedene Saucen | Obstler

Nachbestellung:	100g Rindsfilet	19
	100g Kalbsfilet	16
	100g Putenfilet	12
	Garnele pro Stück <small>B</small>	4

Käsefondue | gemischter Salat | mixed Pickles | Früchte |

Preiselbeeren | gemischte Brotwürfel | Obstler AGMO

Klassisch	44 p.P.
Mit Steinpilzen	46 p.P.
Mediterran	44 p.P.

Tatarenhut (Metallhut- Grill), ansonsten wie Fondue

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet CDFGLM

69 p.P.

Beilagen:

Mediterranes Gemüse	7
Rosmarinkartoffeln	7

Schokofondue | frische Früchte | Kuchenstücke ACGHO

25 p.P.

Raclette traditionell vom großen Käseleib | Kartoffeln in der Schale |

diverse saure und scharfe Saucen | Speck | Schinken | kleiner
gemischter Salat, Obstler GLMO

49 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
0,2 l Skiwasser, Apfelsaft gespritzt, Soda Zitrone	3,20
0,4 l Skiwasser, Apfelsaft gespritzt, Soda Zitrone	6,40
Vöslauer Mineral mit oder ohne Kohlensäure, Fl. 0,33 l	4,50
Vöslauer Mineral mit Kohlensäure, Fl. 1 l	9,30
Vöslauer Mineral ohne Kohlensäure, Fl. 0,75 l	7,80
Tonic Water, Bitter Lemon, Fl. 0,2 l	5,00
Red Bull, 0,25 l	6,00
Pago Säfte: Orange, Mango, Birne, Schwarze Johannisbeere, 0,2 l	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
„Lumumba“ – heiße Schokolade	7,80
	mit Rum
	mit Rum und Sahne
Glühwein rot	8,10
Jagatee	7,00
	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, 7,20
Burgenland, 14%

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

„Gespritzter“ weiß oder rot, ¼ l 5,00

Glas „Aperol Spritzer“ mit Weißwein 8,00

Glas „Aperol Spritzer“ mit Sekt oder Prosecco 12,00

Campari Orange / Campari Soda 12,00

Bier

Stiegl Gold	0,5 l	7,20	Franziskaner	0,5 l	7,90
vom Fass	0,3 l	5,20	naturtrüb	0,3 l	5,80
	0,2 l	4,40		0,2 l	4,60

Radler süß oder	0,5 l	7,20	Gösser 0 %.	0,33 l Flasche	5,20
sauer	0,3 l	5,20	Franziskaner 0 %	0,5 l Flasche	7,90

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: 9,00

Williams Honig, Enzian, Vogelbeere, alte Zwetschke, alte Marille,
Quitte

Weißweine

Euro

PB Leithaberg Alte Reben	Prieler , Burgenland, 2021, 13%	63
Chablis Montmains 1er Cru	Frankreich, 2019/22, 12,5%	71
Pinot Gris	Steindorfer , Neusiedlersee, 2021/23, 12,5%	46
Chardonnay Unplugged	Reeh , Andau-Neusiedlersee, 2020, 14%	53
	Magnum (1,5 l), 2020/21	107
Sauvignon Blanc	Hillinger , Burgenland, Bio, 2022/23, 12%	51
GV Steinfeder	Domäne Wachau , 2022/23, 11,5%	42
GV Federspiel	Domäne Wachau , 2022/23, 12%	48
GV Smaragd	Domäne Wachau , 2022/23, 13,5%	55
GV	K. Angerer , Kies, Kamptal, 2022/23, 12,5%	44
	Magnum (1,5 l), 2022	89
GV. Smaragd NOMIS	Gattinger , Wachau, 2023, 13,5%	69
Roter Veltliner	Josef Fritz , Niederösterreich, 2021/22, 14%	63
Vogeltanz SB	Sabathi , Südsteiermark, 2021/22, 13,5%	68
Rotgipfler	Stadelmann , Thermenreg., 2021/23, 12,5%	42
Gemischter Satz	Rotes Haus , Wien, 2021/22, 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)

Rotweine

Euro

Zweigelt Unplugged	Reeh , Andau-Neusiedlersee, 2020/21, 14%	52
	Magnum (1,5 l), 2020/21	105
Zw. Schwarz Rot	Schwarz , Burgenland, 2019/20, 13,5%	91
Blaufränkisch Leithakalk	Kollwentz , Leithaberg, 2019, 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 , Neusiedlersee, 2015, 13%	52
Heideboden Cuvée	Keringer , Burgenland, 2021, 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, 14,5%	72
Chianti Riserva	Barone Ricasoli , Toskana, 2018/19 13,5%	58
Valpolicella Rispasso Superiore	Tenuta Falezza , Italien, 2019, 14,5%	44
Brunello di Montalcino	Collosorbo , Toskana, 2016/18, 14,5%	84

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Vorher und Nachher

Euro

Pernod 2 cl	4
Bitter 2 cl	5
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
Gin / Wodka 2 cl	4

Champagner

Moët & Chandon	115
Veuve Clicquot	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	12
Hugo	12
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.
