

Zum Anfangen

Euro

Varianten von der Räucherforelle GO	18
Ziegenkäse Lavendelhonig gegrillte Champignons GO	16
Vitello Tonnato Kalbstafelspitz Thunfischsauce DMG	21
Kohlrabiacarpaccio Rucola Nussvinaigrette (vegan) EHMO	14
Carpaccio vom Fassona Rind Pesto Parmesan Rucola Olivenöl A	21

Suppen

Schaumsüppchen von der Tomate Croutons A	9
Gelbe Thaicurrysuppe AEFGLMN	9
Klare Rindsuppe L	8
Leberspätzle AC	8
Frittaten ACG	8
Kaspressknödel ACG	9

Salate

Burrata marinierte Cherrytomaten Pesto Babyleaf AGLM	15
Kleiner Beilagensalat Balsamico LMO, Joghurtdressing CGLMO oder Thousand Island Dressing CGLM	6
Bunte Salat Bowl klein	8
Bunte Salat Bowl groß	12
Dressing: Balsamico LMO, Thousand Island CGLM oder Joghurt GM	
Toppings: Ziegenkäsebällchen Lavendelhonig Tomaten GP	6
Hausgemachte Falafel (vegan) AEF	6
Putenbrustfilet G	8
Garnelen BG	14
Rinderfiletmedaillon G	14
Salat Ilga knackige Salate gebratene Rinderfiletstreifen eingelegte Cocktailtomaten Joghurtdressing CGLMO	22

Hauptgerichte

Euro

Grillteller | Grillgemüse | Knoblauchdip | Pommes ACGL

28

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren ACEGH

33

Vom Grill (200g) | Kräuterbutter | Spicy Whisky Sauce:

Rinderfilet

35

Kalbsrückensteak

27

Filet vom Maishühnchen

18

Beilagen:

Rosmarinkartöffelchen

6

Pommes

6

Grillgemüse mediterran

6

Gemüsecurry | Reis (vegan) AEFGLMN

19

-mit Hühnerbruststreifen G

26

-mit Black Tiger Garnelen BG

29

Bachsaiblingsfillet

Safrankohlrabi | Kartoffeln DG

32

Vegetarische und vegane Ecke

Euro

Hausgemachte Falafel

Sesamdip | Grillgemüse AEFLMNO

19

Arlberger Käsespätzle

Röstzwiebel | kleiner grüner Salat ACG

20

Rösti

Blattspinat | getrocknete Tomaten | Pinienkerne GH

18

Nachspeisen

Euro

Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn (30min)

Apfelmus | Zwetschkenröster ACGO 19

Hausgemachter Schokokuchen | Sahne ACGO

mit Vanillesauce oder Vanilleeis ACEGHO 10

Creme Brulee | Honig-Zimt-Parfait CG 13

Hausgemachtes Schokomousse | Waldbeerragout CFG0 13

Eiskaffee

Vanilleeis | doppelter Espresso | Sahne CGH 10

Heiße Liebe

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne CGH 11

Bananensplit

Banane | Vanilleeis | Schokoladensauce | Sahne CGH 11

Affogato

1 Kugel Vanilleeis | Espresso CG 6

1 Kugel Eis

Schoko, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Walnuss, Stracciatella CEFGHM 3

Spezialitäten des Hauses ab 18:00 Uhr

Euro

Fondue Bourguignonne (in Öl) 200g Rindsfilet Kalbsfilet Putenfilet	55
Fondue Chinoise klassisch (in Suppe) 200g Rindsfilet Kalbsfilet Putenfilet Fonduesuppe mit Sherry <small>LO</small>	55
Beilagen inklusive für Fondues mit Fleisch: <small>CDFGM</small> Pommes Reis kleiner gemischter Salat verschiedene Saucen Obstler	
Nachbestellung: 100g Rindsfilet	
100g Kalbsfilet	16
100g Putenfilet	14
Garnele pro Stück <small>B</small>	11
	4
Käsefondue gemischter Salat mixed Pickles Früchte Preiselbeeren gemischte Brotwürfel Obstler <small>AGMO</small>	
Klassisch	40
Mit Steinpilzen	42
Mediterran	40
Tatarenhut (Metallhut- Grill), ansonsten wie Fondue 200g Rindsfilet Kalbsfilet Putenfilet <small>L</small>	65
Beilagen:	
Mediterranes Gemüse	6
Rosmarinkartoffeln	6
Schokofondue frische Früchte Kuchenstücke <small>ACGHO</small>	25
Raclette traditionell vom großen Käselaiab Kartoffeln in der Schale diverse saure und scharfe Saucen Speck Schinken kleiner gemischter Salat, Obstler <small>GLMO</small>	44

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	3,30
0,4 l Cola, Fanta, Sprite etc.	6,60
0,2 l Orangensaft „Fair Trade“ + Bio	4,50
0,2 l Skiwasser, Apfelsaft gespritzt	2,80
0,4 l Skiwasser, Apfelsaft gespritzt	5,60
Vöslauer Mineral mit oder ohne Kohlensäure, Fl. 0,33 l	4,20
Vöslauer Mineral mit Kohlensäure, Fl. 1 l	9,00
Vöslauer Mineral ohne Kohlensäure, Fl. 0,75 l	7,50
Tonic Water, Bitter Lemon, Fl. 0,2 l	4,50
Red Bull, Dose 0,25 l	5,00
Pago Säfte: Marille, Mango, Schwarze Johannisbeere, 0,2 l	5,00
Pago Säfte gespritzt, 0,4 l	6,00

Warme Getränke

Espresso	4,00
Tasse Kaffee	4,50
Latte Macchiato, Cappuccino	5,50
Glas Tee von Ronnefeldt: English Breakfast, Earl Grey, Green Dragon, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Sweet Berries, Wellness-Rooibos, Bergkräuter	4,60
Ingwer-Zitrone Tee	4,20
Heiße Zitrone	4,20
Becher heiße Schokolade	5,50
	ohne Sahne
	mit Sahne
„Lumumba“ – heiße Schokolade	7,50
	mit Rum
	mit Rum und Sahne
Glühwein rot	6,50
Jagatee	6,50

Aperitifs

Euro

Rot:

Euro

1/8 l Mönchhofer Blauer Zweigelt, Landwein 12%

4,40

Aus der 0,75 l Flasche:

1/8 l Zweigelt, Pöckl, Burgenland, 2017, 13%

6,70

1/8 l Artadi Tempranillo, Rioja, 14%

7,00

1/8 l Blaufränkisch Johanneshöhe, Prieler, 13%

6,90

Weiß:

1/8 l Sandgrube, gr. Veltliner, Landwein, 12%

4,40

Aus der 0,75 l Flasche:

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

6,00

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

6,00

1/8 l Sauvignon Blanc, Hillinger, Burgenland, 2021, 12%

7,30

„Gespritzter“ weiß oder rot, ¼ l

4,60

Glas „Aperol Spritzer“ mit Weißwein

6,80

Glas „Aperol Spritzer“ mit Sekt oder Prosecco

10,00

Campari Orange

9,00

Bier

Stiegl Gold

0,5 l 6,50

Paulaner

0,5 l

6,80

vom Fass

0,3 l 4,70

naturtrüb

0,3 l

5,00

0,2 l 4,00

0,2 l

4,20

Radler süß oder

0,5 l 6,50

Gösser

0,33 l Flasche

4,70

sauer

0,3 l 4,70

alkoholarm

Hochprozentiges

Obstler, Grappa, 2 cl

4,00

Marille, Kirsch, 2 cl

4,60

Haselnuss, 2 cl

5,50

Williams mit Birne, 2 cl

4,60

Ramazotti, Jägermeister, 2 cl

4,50

Pfanner „der Edle“ 2cl:

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

8,00

Weißweine

Euro

Weißburgunder	Heidi Schröck, Neusiedlersee, 2021, 12,5%	44,00
Chablis "Terroir de la Chapelle"	Patrick Pouze, Frankreich, 2021, 12%	62,00
Pinot Gris	Steindorfer, Neusiedlersee, 2021, 12,5%	41,00
Chardonnay Unplugged	Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2020, 14%	47,50
	Magnum (1,5 l)	97,00
Sauvignon Blanc	Hillinger, Burgenland, Bio, 2021, 12%	46,00
Gr. Veltliner-Steinfeder	Domäne Wachau, 2021, 11,5%	37,00
Gr. Veltliner-Federspiel	Domäne Wachau, 2021, 12%	42,50
Gr. Veltliner-Smaragd	Domäne Wachau, 2021, 13,5%	49,00
Grüner Veltliner	Kurt Angerer, Kies, Kamptal, 2021, 12,5%	41,00
	Magnum (1,5 l)	83,00
Grüner Veltliner	A. Bauer, Niederösterreich, 2021, 13,5%	45,00
Roter Veltliner	Josef Fritz, Niederösterreich, 2020/21, 14%	58,00
Vogeltanz,Sauv.Bl./Char.	Sabathi, Südsteiermark, 2021, 13,5%	63,00
Rotgipfler	Stadelmann, Thermenregion, 2021, 12,5%	39,00
Gemischter Satz	Rotes Haus, Wien, 2021, 12,5%	41,00
Riesling	Eichinger, Kamptal, 2016, 12,5%	45,00
Rosè	Triennes, Frankreich, 12,5%	42,50
SeeRosé	Pia Strehn, Burgenland, 12,5%	45,00

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Rotweine

Euro

Heideboden Cuvée	Keringer , Mönchhof, Burgenland, 2020, 14%	47,00
Legends Cs/Ms	Scheiblhofer , Burgenland, 2019/20, 14%	49,00
	Magnum (1,5 l)	100,00
	Doppel Magnum (3 l)	207,00
Merlot Unplugged	Reeh , Andau-Neusiedlersee, 2020, 14,5%	62,00
Zweigelt Unpulgged	Reeh , Andau-Neusiedlersee, 2020, 14%	48,00
	Magnum (1,5 l)	96,50
Zw. Schwarz Rot	Schwarz , Burgenland, 2020, 13,5%	88,00
St. Laurent	Grassl , Niederösterreich, 2020, 12,5%	46,50
Pinot Noir	Igler Hans , Ried Fabian, 2018, 13%	53,00
Chianti Riserva	Barone Ricasoli , Rocca Guicciarda, Italien, 2018, 13,5%	55,00
Chianti Cl. Riserva	Villa Mangiacane , Italien, 2018, 14,5%	64,50
Monpra L.R. Nb/Ba/Ca	Conterno Fantino , Italien, 2016, 14,5%	80,00
Brunello di Montalcino	Collosorbo , Italien, 2016, 14,5%	84,00
Cinquanta Rosso	San Marzano , Italien, 14,5%	64,00
Excelsior	Lang , Mittelburgenland, 2019, 14,5%	69,00

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Vorher und Nachher

Euro

Pernod 2 cl	4,00
Amaretto 2 cl	4,00
Baileys 4 cl	7,00
Bacardi 4 cl	7,00
Martini bianco, rosso, extra dry 4 cl	6,00
Bourbon Four Roses 4 cl	7,00
Johnnie Walker Red Label 4 cl	8,00
Johnnie Walker Black Label 4 cl	12,00
Pfanner Whiskey 4 cl	9,00

Champagner

Moet & Chandon	115,00
Roederer	115,00
Veuve Cliquot	115,00
Ruinart	110,00
Ruinart Rosè	145,00

Sekt

Glas Sekt 0,1 l	8,00
Glas Prosecco 0,1 l	8,00
Glas Sekt Orange 0,1 l	8,00
Glas Sekt Aperol	10,00
Prosecco, Le Contesse, 0,75 l	44,00
Sekt, Le Contesse, trocken, 0,75 l	44,00

<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.
