

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

Garnelen 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

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**

Mittagskarte von 11:30 bis 14:00 Uhr

Euro

Suppentöpfchen

Consommé vom Rind oder Gemüse	Leberspätzle	ACL	10
Liebstöckel L	Kräuterflädle	ACGL	10
	Feine Nudeln	CPL	10
	Gemüsewürfelchen	L	10
Hausgemachte Gulaschsuppe	ALO		13
Linseneintopf Gemüse (vegan)	ALM		13
• mit Wiener Würstel	ALM		16

Vorspeisen

Burrata Basilikumpesto Cherrytomaten Mix Zwiebel	AGH	19
Beef Tatar „Klassisch“ Wachtelspiegelei Salat Butter		24
Kapern Toastbrotecken	ACGHLMF	
Crispy Samosa (frittierte Teigtaschen) Kartoffel Erbsen		16
Curry scharfe Chipotle Sauce	ACGO	
Caesar Salad Römersalat Croutons Parmesan	BCGMO	16
• Mit Putenstreifen		23

Baby-Leaf Salat Bowl 16

Dressing: Dijonsenf Dressing oder Hausdressing oder
Mango-Limetten Dressing CGLMO

Toppings:		
• Ziegenfrischkäse Feigen		8
Lavendelhonig G		
• Hausgemachte Falafel Sesamdip		8
(vegan) AHN		
• Black Tiger Garnelen Zitrus-Aioli	BGHM	14
• Gebackene Hühnerbruststreifen in		10
Kürbiskernpanade ACEHM		
• Rindermedaillons eingelegte Tomaten		14
(Salat Ilga) CGLM		

Hauptspeisen Euro

Wiener Schnitzel 26
vom Schwein | Pommes | Preiselbeeren AC

„Ilga-Burger“ im Sauerteig Bun 25
180g Rinderpatty | Käse | Speck | Zwiebel | Tomate |
Trüffelmayo | Pommes oder kleiner Salat ACG

Rösti 18
Speck | überbackener Mozzarella CG

Gröstl „Tiroler Art“ 18
Bratkartoffeln | Zwiebeln | Spiegelei ACG

Asiatischer Hühnereintopf 25
Huhn | Reisnudeln | Gemüse | Ingwer | Sojasauce | Sesam LMNO

Pasta und Vegetarisch

Fettuccine ACGLP Bolognese 18
Tomatensauce oder Basilikumpesto 16

Rösti 18
Spinat | Spiegelei ACG

Safranrisotto GLO 22

Arlberger Käsknöpfle 21
Zwiebeln ACGL

<u>Snacks</u>	Euro
2 Stück Bio Hauswürste von Leo Walch aus Lech 	17
Apfelsauerkraut GLO	
1 Paar Bio Landjäger von Leo Walch aus Lech	12
Pickels Kren Brot AG	
Schinken-Käse-Toast	
ohne Beilage ACG	10
mit Salat CFM	13
mit Pommes ACG	13
Ein Paar Berner Würstel Pommes G	19
Hühner Sticks Pommes ACGM	18
Große Portion Pommes G	12

<u>Kinderspeisen</u>	
Kinder Wiener Schnitzel v. Schwein Pommes ACG	13
Hühnersticks Pommes ACGM	13
Fettuccine Bolognese oder Tomatensauce ACGLP	13
Pommes G	8
Apfelmus	8
Kinderwürstel gegart Pommes G	13
Buttergemüseteller GL	13
Kindereis am Stiel CG	3
1 Kugel Eis (Schoko, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Walnuss, Stracciatella) CEFGH	3

<u>Nachspeisen</u>	
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel oder Schokokuchen 	10
Sahne ACGHO	
mit Vanillesauce oder Vanilleeis CEFGH	12
SchokoladenSoufflé mit flüssigem Kern Vanilleeis ACEFGH	13
Gebackenes Apfelküchle Vanilleeis Preiselbeeren ACEFGH	12
Topfenknödel mit Waldbeerragout ACEGHO	14
1 Kugel Eis (Schoko, Vanille, Erdbeere, Karamell, Walnuss, Zitronen Sorbet, Mango Sorbet, Cassis Sorbet) CEFGH	3

<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
	mit Sahne
	7,80
	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

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

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, 2023/24, 12,5%	46
Chardonnay Unplugged	Reeh , Andau-Neusiedlersee, 2020/22, 14%	53
	Magnum (1,5 l), 2020/21	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%	44
	Magnum (1,5 l), 2022	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)

Rotweine

		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	Kollwenzt , 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)

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	

<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.
