

WILLKOMMEN!

Wir sind immer auf der Suche nach den besten Produkten und bei deren Zubereitung sehr darauf bedacht, den Eigengeschmack in den Vordergrund zu stellen. Die Zutaten der jeweiligen Speisen beziehen wir – bis auf ein paar Ausnahmen – ausschließlich aus Österreich.

Mit bestem Gruß,
Küchenchef –
Peter Hiebaum

• VORSPEISEN •

Carpaccio vom Rind
Kürbiskernpesto • Balsamico
Euro 14,50
G

Beef Tatare
Limetten-Aioli • eingelegtes
Gemüse • Toastbrot
Euro 14,90
G/C/M/A/D

Lachs in Zitrusbeize (Label Rouge)
bunte Tomaten • Schafskäse
Euro 14,50
D/G

Frischkäse-Pumpnickel-Tarte
Nusspesto • Erbsen
Euro 10,90
G/A/H

Steirischer Caesar Salad
Croutons • Salatherzen • Kernöl
Euro 9,50
A/C/G/D/M

Gemischter Blattsalat
Euro 4,90

• SUPPEN •

Rindssuppe
Gemüse • Schnittlauch • Frittaten oder
Kräuterschöberl
Euro 4,90
L/G/A/C

Karotten-Orangen-
Crèmesuppe
Euro 5,90
G/L

Gazpacho
Tomate • Gurke • Paprika
Euro 6,50

HAUPTSPEISEN •

Grillteller aiola-style
Rinderfilet rosa • Jaga's Bratwürstel mit Gorgonzola
& Birne • Black Tiger Riesengarnele • Gemüse •
Urkarottenflan
Euro 28,00
L/C/O/G/B

Filetsteak (200g)
Sellerielasagne • Junglauch •
Ochsenherztomaten-Marmelade
Euro 32,00
G/O/L

Osso Bucco
Mais • getrüffelte Violacreme
Euro 25,80
G/M/L/O

Maishuhnbrust
Ratatouille • Pak Choi
Euro 17,60
G

Seeforellenfilet
Erbse • Basilikum • Melanzani
Euro 22,50
D/G/M/O

Bachsaiblingsfilet
Fregola Sarda • Artischockencreme • Baby Paprika
Euro 19,50
A/B/C/D/G/L/O

Risotto
Getrocknete Tomaten • Rucola •
mit/ohne Black Tiger Riesengarnelen (2 Stück)
Euro 19,80/12,80
L/G/B

Tortelloni
• Ricotta • Parmesan • Zitrone • Pilze
Euro 13,50
A/G/C

Gemüse Curry
• Couscous • Kichererbsen • Minze
Euro 12,50
A

• DESSERTS •

Kirsch-Crème brûlée
Euro 6,90
A/G/C

Schoko-Brownie
Erdbeerparfait • Heidelbeerespuma
Euro 8,90
A/G/C/H

Grießflammerie
Mohn • Rhabarber • Buttermilch
Euro 7,50
A/C/G/P

Sorbet des Tages
mit/ohne Prosecco
Euro 6,50/4,50

Käsevariation
Frisch vom Bauernmarkt
Euro 13,20
G

Gedeck: 3,50 €
(Brot & Hausgemachte Aufstriche)



Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich Allergenen in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.