

## Wein- und Aperitif-Empfehlung:

### Unsere Weißwein-Empfehlung:

Steiermark Weingut Groß & Groß

Gelber Muskateller „Mitzi“

0,1 5,10 0,2 8,90

### Unsere Rotwein-Empfehlung:

Apulien Fantini Susumaniello

0,1 5,10 0,2 8,90

### Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Weiß Wiesenobst Holunderblüte Kräuter

Piccolo 7,50

Rot Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche

Piccolo 7,50

Rose Rosenzauber

Piccolo 7,50

Aperitif Empfehlung: Glas Winzersekt mit schwarzem Johannisbeerlikör 7,20

## Suppen:

Cremesuppe von der Peterlewurzel mit seinem Öl 8,50

Klare Suppe von der Tafelspitz mit Sherry  
Grießnockerl und Gemüsestreifen 7,80

Kartoffel-Meerrettich-Cremesuppe 7,80

## Vorspeisen:

Rotbarsch-Filet mit Salbei gebraten und Fregola 17,50

Ziegenkäse-Terrine mit marinierten Shrimps und Salat 17,00

Ausgelöste Wachtel mit Kräutersaitling und Salat 16,80

„Sylter Salat“ mit Shrimps Bauernhof-Ei und  
Zitronen-Apfel 17,00

Süß-sauer marinierter Eismeer-Saibling mit Staudensellerie  
und Salat 17,50

Rinderfilet-Scheiben vom Grill mit Kräutersaitling und Salat 19,00

**Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl**

## Hauptspeise:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder gebratenen Kartoffeln dazu gemischter Salat	17,80
Schweinefilet – verschieden überbacken - Rahmsauce Kartoffelplätzchen und Salat	24,00
Salbeischnitzel mit Eckeltshofer Bauernschinken und Salbei gebraten Kartoffelplätzchen dazu Salat	23,80
Kalbsleber mit Salbei gebraten Portweinsauce Rahmwirsing und gebratene Kartoffeln	26,80
Filetspitzen von Kalb und Schwein Pfeffersauce Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen	29,80
Feuerhuhn – von der Mais-Hähnchenbrust mit Pfannengemüse und Couscous	26,00
Rumpsteak mit Sardelle und Olive überbacken Rahmwirsing Portweinsauce und gebratene Kartoffeln	29,80
Spinatknödel mit Gemüsebutter und Parmesan	17,50
Ital. Bandnudeln in Rahm mit frischem Trüffel	24,00

## Fischgericht:

Goldforellen-Filet – aus der Regelsmühle  
Schnittlauch-Graupe und Riesling-Sauce 28,50

**Spezialität – Alte Marille – limitiert –  
3 Jahre im Holzfass gelagert – Hödl Hof Österreich 2 cl 8,50**

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden – Aufpreis 2,50

## Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Schoko-Chili-Auflauf mit  
Erdbeer-Eis und Ananas-Carpaccio 12,00

Apfelfannkuchen mit Calvados 12,00

Crème Brûlée – mit echter Vanille aus Madagaskar –  
Marillen-Kompott und Vanille-Eis 11,80

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac  
und 1 Kugel Vanille-Eis 11,80

Mafioso-Espresso 5,00  
- Espresso Amaretto Sahne -

**Wir verwenden nur italienisches Eis  
aus 100 % Weidemilch**

## Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

