

Kalte Vorspeisen

	Euro
Frühlingsalat an Balsamicodressing mit frischem Spargel und Wachtelei *CEFMOL	12,00
Hausgebeitzter Lachs an Dill-Senfsauce mit kleinem Blattsalat und Toast *ADFGMOL	14,50
Praline vom Bregenzerwälder Ziegenfrischkäse auf mariniertem Kalbsrücken und Kürbis-Apfelchutney *GMO	12,50
Sülze vom Tafelspitz an Kürbiskernölvinaigrette an kleinem Blattsalat *FMOL	10,50
Blattsalat an Kartoffel-Sherrydressing mit geräuchertem Forellenfilet *FMOL	12,00

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Brotcroûtons *AFGOL	5,80
Spargelrahmsuppe *AG	7,20
Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Riesengarnele *BEFGNOL	9,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	4,20
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACEFGL	4,30

Warme Zuvorbereitete

Zandermedaillon mit Salbei und Prosciutto gebraten auf Tomatenrisotto *DGOL	14,00
Gebratene Riesengarnelen an Knoblauch- Kräuterbutter mit Basmatireis und kleinem Gemüse *BCFGOL	14,50
6 Stück Weinbergschnecken an Knoblauchbutter *CFGLMRA	12,00

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.

Tagessampfelnungen

	Euro	Kl. Portion
FrISChe Spargel mit zerlassener Butter oder mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln *EO	24,00	19,00
FrISChe, weiÙe Spargel mit Schinkenstreifen und Bregenzerwälder Bierkäse überbacken, dazu Salzkartoffeln *G	24,00	19,00
Kurz gebratener Thunfisch im Blattsalatnest an Mangodressing und gerösteten Cashewkernen *DFMNOL	28,00	24,00
Zanderfilet mit Kräutern gebraten auf Spargel- Lauchsahne und Basmatireis *DGO	28,00	23,50
Lachssteak in Olivenöl gebraten mit Oliven-Kräuterpesto auf grünem Gemüse dazu Petersilkkartoffeln *DFGML	27,50	23,00
Rinderfiletsteak an Balsamicojus mit marinierten Frühlings sprossen auf gebratenem Gemüse dazu Kartoffelküchle *EFOL	36,50	29,00
Knusprig gebratenes Landhendlbrüstchen auf Spargel- Lauchsahne und Kartoffelküchle *EFGOL	26,50	
Schweinsfilet mit Kräuter-Senfkruste überbacken, dazu glaciertes Marktgemüse und Rosmarinpolenta *AEFGMOL	22,00	18,00

Vegokinder und Vegan

✓ Rohkost-Blattsalatcocktail an veganem Hausdressing und Cashewkernen *FMO	10,00	
✓ Tomatensuppe mit Kresse *L	6,50	
✓ Gemüse-Kokoscurry mit Erdnüssen und Basmatireis *EFL	14,50	12,50
✓ Rösti mit gebratenen Pilzen und grünem Gemüse *L	14,50	12,50
Hirsepfannküchle auf gebratenem Gemüse und marinierten Frühlings sprossen *ACEFOL	15,00	12,50

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.




	Euro	Kl. Portion
Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Gemüsebett <i>*ACEFGOL</i>	16,20	
„Züricher Geschnnetzertes“ Geschnnetzertes von der Kalbsnuss mit frischen Champignons an Rahmsauce, dazu knusprige Rösti <i>*ACGL</i>	18,80	17,30
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel <i>*ACEFGMOL</i>	12,70	10,20
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat <i>*ACEFGLMO</i>	20,00	18,00
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé aus der Pfanne, mit buntem Salat <i>*ACEFGLM</i>	13,90	12,40
Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und buntem Salat <i>*GEFLMO</i>	16,30	14,80
Rindsfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce mit Butternudeln <i>*ACEFGLMO</i>	20,50	19,00
Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter überbacken, dazu hausgemachte Kartoffelkroketten, und bunter Salat <i>*ACEFGLM</i>	33,50	25,80
Rindsfiletsteak an Pfefferrahmsauce mit Gemüse der Saison und hausgemachten Kartoffelkroketten <i>*ACEFGLMO</i>	35,00	26,80
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle <i>*ACEFGLO</i>	20,00	18,50
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle <i>*ACEFGL</i>	14,40	12,90
Portion Preiselbeeren	0,80	

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.

Abendmenü

Gruß aus der Küche



 Kleiner Blattsalat an Mangodressing
mit kurzgebratenem Thunfisch




Rote Kokos- Currysuppe mit
fritiertem Gemüse- Teigtascherl



Melonen- Karottensorbet




 Rinderfiletsteak an Balsamicoglace mit marinierten
Frühlings sprossen auf gebratenem Gemüse
und Kartoffelgnocchi an Bärlauchpesto



 Eisparfait „Grand Marnier“ im Schokoladenring
mit Orangen und Beeren

5 Gang Menü um Euro 65,00

 3 Gang Menü um Euro 50,00

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.



Bunter Salat *FGLMO	Euro 4,90
Scheiben vom kalten Tafelspitz an würziger Kürbiskernöl-Senfkor- Vinaigrette auf Blattsalaten *FMO	12,90
Wurstsalat mit Brot *AFLGMNO	9,00
Schweizer Wurstsalat mit Brot *AFLGMNO	9,90
Große Salatplatte mit Schinken und Ei *CFGLM	9,80
Blattsalate an Rotwein-Kräuter dressing mit Schafskäse u. Oliven *FGLMO	10,10
Schwarzenberger Geißkäse im Speckmantel gebraten mit bunten Blattsalaten an Kürbiskernöldressing *FGLMO	10,10
Hausgemachte Lasagne verde *ACEFGL	8,80
Wienerle mit Senf, Kren und Brot *GFMO	5,50
Würzige Bauerntoastbrötle mit kleinem Salatschüssel *ACFGLMO	9,10
Käse- Schinkentoast mit frischer Ananas an kleinem Salat *AFGLMO	9,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot *AEFLN	5,70
Champignons gebacken mit Sauce Tartare *ACEFML	8,30
Portion Bergkäse	7,30

***Allergeneinformation aus Lebensmittel-Codex**

Buchstaben Kurzbezeichnung

Code

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Lactose

H Schalenfrüchte

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

L Sellerie

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.

Zum Abschluss

	Euro
Rhabarber-Joghurtterrine mit marinierten Erdbeeren und Orangen-Zitronengrassorbent *GO	9,50
Eisparfait „Grand Marnier“ im Schokoladenring mit frischen Beeren und Orangenfilets *ACFGO	9,50
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne*ACFGH	7,80
<u>Kleines Dessert:</u>	
1 Kugel Walnußeis mit steirischem Kürbiskernlikör und Schlagsahne mit Schwarzer Nuß *ACFGMO	4,50
Marinierte Erdbeeren mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne *ACFGH	4,50
Geeister „Latte Macchiato“ *AG	6,90
Sorbet mit Sekt *O	5,60
Walnusseis mit frischen Kiwischeiben, Sahne und Eierlikör *ACGH	8,00
Coupe „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *ACGH	7,40
Coupe „Danmark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne *ACFEGH	6,80
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	6,30
Diabetiker-Eis mit frischen Früchten nach Wahl	7,50
Bosnische Schokoladen-Haselnusstorte *EH	3,60
Hausgemachter Apfelstrudel *ACH	3,60
Portion Sahne *G	1,10
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert *GH	8,50

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.



SÄMLING 88 2016 (R,S,TL) Weingut Söll, Gamlitz, Südsteiermark	1/8	5,90
<i>Halbtrocken, Feigen mit einer Nuance Zitronenthymian im Hintergrund, am Gaumen die pure Eleganz mit einer ganz feinen Note von Marillenchutney, extraktreiche Fruchtsüße, integrierte Säure, alles wunderbar verwoben</i>	0,75l	34,80
SAUVIGNON BLANC CLASSIC 2017 Weingut Steurer, Steiermark	1/8	4,10
<i>Reifer Duft, Stachelbeer und Holundernote, grüner Paprika, hübsches Säurespie</i>	0,75l	24,20
GELBER MUSKATELLER Klassik 2017 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark	1/8	4,10
<i>Helles grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang</i>	0,75	24,20
CHARDONNAY Sinner 2017 Weingut Prieler, Burgenland	1/8	4,30
<i>strahlend & kompakt; Birne, Grapefruit, finessenreich mit Potenzial; trocken & Tiefsinn; strohgelb</i>	0,75	25,20
RIESLING Terrassen 2018 Weingut Salomon Kremstal	1/8	4,40
<i>Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht</i>	0,75l	26,00
GRÜNER VELTLINER Gärtling 2018 Weingut Nigl, NÖ	1/8	4,00
<i>Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenerzig</i>	0,75l	23,40
TRAMINER Select 2017 Weingut Altenberg, Burgenland	1/8	4,10
<i>leichter, extrem bukettreicher, blumig, duftiger Wein aus vollreifen Trauben, lieblich, frisch mit milder Säure</i>	0,75l	24,20
ROSÈ 2017 (ZW/BF/CS) Weingut Stiegelmar, Burgenland	1/8	3,90
<i>intensive Stachelbeer-, Walderdbeernase; der Gaumen präsentiert sich ebenfalls fruchtig frisch mit feinem Walderdbeearoma, ausgewogen mit einer schönen Lebendigkeit, Frische und Eleganz</i>	0,75l	23,00
BLAUER ZWEIFELT BIO 2016 Weingut Beck, Burgenland	1/8	4,20
<i>Sehr fruchtiger Sortenvertreter mit Trinkfreude. Kirsche und Weichsel, am Gaumen saftig-jugendlich</i>	0,75	24,80
ST. LAURENT 2016 Weingut Dopler, Thermenregion	1/8	4,20
<i>Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern</i>	0,75	24,80
HEIDEBODEN 2016 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Gols	1/8	4,10
<i>In der Nase komplexe dunkle brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen</i>	0,75l	24,20
BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2012 Weingut Lassel, Burgenland	1/8	4,20
<i>Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik und dezente Tannine</i>	0,75	24,80
RIOJA CRIANZA 2014 Weingut Azabache, Spanien	1/8	3,90
<i>Komplexes Aroma mit einem Hauch von Vanille und Anklänge an getrocknete rote, Wildfrüchte. Er ist körperreich, ausgewogen, mit einem langanhaltenden Abgang</i>	0,75l	23,00

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.



Gewürlich - Gastlich - Köstlich ... seit 1865

Frisch gepresst

KAROTTEN-APFEL-DRINK	4,70
FRUCHTCKOCKTAIL Ananas, Orange, Apfel, Karotte, Zitrone	5,00
VITAMINDRINK Karotten, Orangen, Zitronensaft	4,70
ORANGENSAFT	4,60

Unsere Aperitifs

Isabelle- Frizzante

Weingut Maria & Johannes Söll, Gamlitz, Südsteiermark Prickelndes Erlebnis vollreifer Isabella- Trauben	5,30
Hausaperitif (Sekt mit hausgemachten Holunderblütensirup)	4,80
Sekt Brut (GV) Gut Altenberg	4,50
Prosecco D.O.C Ruggeri	4,50
Le Kir Royal mit Sekt	4,80
Le Kir	4,10
Campari Soda	4,30
Campari Orange	4,50
Cynar Soda	3,90
Cynar Orange	4,60
Sherry (Fino, Medium Dry)	4,30
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso)	3,20
Pernod	4,10
Portwein (Ruby, White)	4,50
Kombucha	3,40
Tomatenjuice	3,40

LEITUNGSWASSER

Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen	0,25L	0,80
	0,5L	1,50
	1 L	2,00

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.