

Kalte Vorspeisen

Tatare vom Räucherlachs mit Dijonsenf-Dillcreme an kleinem Blattsalat und Großdorfer Wachtelei *CDGMOL	Euro 15,20
Blattsalat an steirischem Kürbiskernöldressing mit gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons *AFGMOL	Euro 8,90
Buntes Salatschüssele an Hausdressing *FGMOL	Euro 5,90

Suppen

Spargelcremesuppe *AFG	Euro 7,50
Schaumsuppe vom Bärlauch mit Brotcroûtons *AFGL	Euro 7,50
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACFGL	Euro 4,90
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	Euro 4,60

Warme Vorspeisen

Frische Spargel mit Parmesan und Butter überbacken dazu italienischer Parmaschinken *G	Euro 15,00
Gebratene Riesengarnelen auf Spargel-Sahneragout und Kartoffelstroh *ABCEGMOL	Euro 15,00
6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter *ACFGMORL	Euro 12,00

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag


11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Tagesempfehlungen

Zanderfilet mit Kräutern gebraten dazu frische Spargel an zerlassener Butter mit geschmorten Kirschtomaten und Petersilkartoffeln *DFGMOL	Euro 32,00 klein 28,00
Medaillons vom Schweinsfilet an Rosmarinjus auf Ragout vom frischen Spargel und Kartoffelküchle *CEFGOL	Euro 28,00 klein 24,50
Landhendlbrüstchen mit Haut gebraten an Spargelrisotto *EFGOL	Euro 29,00
Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Marktgemüse *ACEFGOL	Euro 19,00 klein 16,50
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *FGOL	Euro 22,90 klein 16,50

Vegetarische und Vegane Gerichte

Frische Spargel an Sauce Hollandaise mit Petersilkartoffeln *CGO	Euro 26,50 klein 21,00
Ragout von frischem Spargel mit Petersilkartoffeln *ACG	Euro 26,50
Cremiges Spargelrisotto mit Parmesan *GO	Euro 22,00
Grüne und weiße Spargel mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Kräutern an Olivenöl 	Euro 26,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencodes*
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

*nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Klassiker

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“ mit Champignons an Rahmsauce serviert mit knuspriger Rösti *EFGMOL		Euro 22,50 klein 19,50
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat *ACEFGMOL		Euro 22,50 klein 19,80
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé nach Wiener Art, mit buntem Salat *ACEFGMOL		Euro 17,50 klein 14,50
Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und buntem Salat *EFGMOL		Euro 18,20 klein 16,20
Heimisches Rinderfilet an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter, dazu glaciertes Saisongemüse und Kartoffelkroketten *ACEFGMOL	~ 200g ~ 120g	Euro 41,50 klein 34,00
Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce dazu Butternudeln *ACEFGMOL		Euro 28,00 klein 24,00
Rostbraten vom heimischen Rind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle *ACEFGOL		Euro 24,00 klein 21,00
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle *ACEFGL		Euro 16,50 klein 14,00
Portion Preiselbeeren		Euro 1,00

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Desserts

Blütenhonigeisparfait und Mousse au chocolate mit frischen Erdbeeren	Euro 12,00
FrISChe Erbeeren mit Vanillieis und Sahne	Euro 8,90
Hausgemachte Sorbets mit Prosecco	Euro 7,00
Coup „Danmark“ Vanillieis mit warmer Schokolade und Sahne	Euro 8,20
Coupe „Heiße Liebe“ Vanillieis mit heißen Himbeeren und Sahne	Euro 8,20
Walnußeis mit frischen Kiwischeiben, Eierlikör und Sahne	Euro 8,00
Geeister Latte Macchiato	Euro 7,90
Hausgemachter Apfelstrudel	Euro 4,00
Hausgemachte „Bosnische“ Schokoladen Nusstorte	Euro 4,00
Portion Sahne	Euro 1,10
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	Euro 9,50
<u>Kleines Dessert</u>	
Ananas-Sorbet mit frischen Erdbeeren	Euro 6,00
1 Kugel Sig-Eis mit steirischem Kürbiskernlikör und Holundermark	Euro 6,00

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Kleine Gerichte

Schwarzenberger Geiskäsle im Speckmantel gebraten auf Blattsalaten an Kürbiskernöldressing	Euro 12,80
Bauerntoastbrötle mit kleinem gemischtem Salat	Euro 10,40
Hausgemachte Lasagne Verde	Euro 9,00
Gebackene Champignons mit Sauce Tatare	Euro 10,00
Gulaschsuppe mit Brot	Euro 10,00
Wienerle mit Senf, Kren und Brot	Euro 6,20
Lumpensalat aus Schübling mit Bregenzerwälder Bergkäse mit Salaten garniert und Brot	Euro 11,40
Vorarlberger Wurstsalat aus Schübling mit Salat garniert und Brot	Euro 9,50
Bunte Salatplatte an Hausdressing mit Schinken und Ei	Euro 10,90

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Aperitif

Nonino Aperitivo mit OH´Secco
(DER „Prosecco“ aus Österreich)
aus dem Hause Hochriegl
gespritzt mit Tonic und Soda



Euro 6,80

Feierlaune- Muskateller- Frizzante 0,1L
Weingut Familie Laurer, Niederösterreich

Euro 5,30

Sekt Brut (GV) Gut Altenberg 0,1l

Euro 4,70

Prosecco D.O.C Ruggeri 0,1l

Euro 4,70

Le Kir Royal mit Sekt 0,1l

Euro 5,10

Le Kir 0,1L

Euro 4,40

Campari Soda 0,2l

Euro 4,70

Campari Orange 0,2l

Euro 4,90

Cynar Soda 0,2l

Euro 4,70

Cynar Orange 0,2l

Euro 4,90

Sherry (Fino, Medium Dry) 4cl

Euro 4,70

Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso) 4cl

Euro 3,90

Pernod 4cl

Euro 4,50

Portwein (Ruby, White) 5cl

Euro 4,80

Kombucha 0,3l

Euro 4,50

Tomatenjuice 0,3l

Euro 4,00

Heimatlimonade „VO ÜS“

Aus Vorarlberg – nicht von irgendwo

(Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Zitrone naturtrüb 0,33l

Euro 4,00

Kräuter-Brennessel Bio 0,33l

Euro 4,00

Zirbe-Zitrone 0,33l

Euro 4,00

Eistee Pfirsich 0,33l

Euro 4,00

Leitungswasser

Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen

0,25l

Euro 0,80

0,5l

Euro 1,50

1l

Euro 2,00

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Feines aus der Flasche – *glas*weise genießen

GELBER MUSKATELLER Klassik 2021 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark Helles grüngelb, vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang	1/8 0,75l	4,60 27,00
CHARDONNAY DAC 2021 Weingut Grassl, Carnuntum Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Nüssen und Biskuit, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, feingliedriger, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang	1/8 0,75l	4,90 28,80
RIESLING Terrassen 2021 Weingut Salomon, Kremstal Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht	1/8 0,75l	4,90 28,80
GRÜNER VELTLINER Gärtling 2021 Weingut Nigl, Niederösterreich Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig	1/8 0,75l	4,80 28,20
Weissburgunder 2020 Weingut Hagnauer, Bodensee Mit hellem Bukett von saftigen Birnen und weißen Mandeln im Spiel mit dezenten Zitrusnoten und Blütenhonig. Wohlgeformt im Frucht-Schmelz-Säurekleid	1/8 0,75l	4,90 28,80
ROSÈ Cisterciën 2020 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter	1/8 0,75l	4,70 27,60
BLAUER ZWEIFELT DAC 2019 Weingut Netzl, Carnuntum Einladende kirschige Frucht, feine Gewürzanklänge, jugendlicher Charme, am Gaumen saftig und elegant, bietet Trinkfreude.	1/8 0,75l	4,80 28,20
ST. LAURENT 2019 Weingut Dopler, Thermenregion Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern	1/8 0,75l	4,80 28,20
HEIDEBODEN 2019 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Burgenland In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen	1/8 0,75l	4,90 28,80
BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2018 Weingut Lassel, Burgenland Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine	1/8 0,75l	4,90 28,80
CABERNET SAUVIGNON Reserve 2019 Weingut Egermann In der Nase, schwarze Johannisbeere, Paprika, Minze, Rosmarin, würziger schwarzer Pfeffer, dunkle Schokolade, geräucherter Speck und Nougat. Am Gaumen Fruchtsüß mit mächtigem Körper, vollmundig und feinkörnige Tannine	1/8 0,75l	7,30 43,20

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)