



Suppen ***Soups***

Consommé mit Einlagen Ihrer Wahl ***(Fritatten, Leberknödel)***

Consommé with add-in of your own choice
(of pancake slices or liver balls)

€ 4,40

Feines Schaum-Süppchen vom Tag

Foam soup of the day

€ 3,90

Vorspeisen ***Starters***

Caesar Salat mit Garnelen

Caesar salad with prawns

€ 11,90

Bunter Blattsalat mit mediterranem Dressing

Mixed leaf salad with Mediterranean dressing

klein / small portion € 3,50 groß / big portion € 5,50

Carpaccio vom Rind

mit marinierten Eierschwammerl,
Basilikumpesto und Grana Padano

Carpaccio of beef with marinated chanterelles,
basil pesto and grana padano cheese

€ 12,90



Österreichische Spezialitäten *Austrian specialities*

Kalbsrahmgulasch
mit Butterspätzle und buntem Saisongemüse
Creamy veal goulash with buttered spaetzle and season vegetables

€ 15,50

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Viennese style „Schnitzl“ with parsley potatoes and wild goose berries

€ 16,50

Mit Kräuter gefüllte Maishendlbrust
auf gegrilltem Antipasti - Gemüse
Chicken breast stuffed with herbs
on grilled antipasti - vegetables

€ 12,90

Hausgemachter Apfelstrudel
zur Wahl mit Vanillesauce oder Vanilleeis
Homemade apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

€ 4,50

Hauptspeisen *Main courses*

Filetsteak vom Lungauer Weiderind
auf geschmorten Schalotten und Kartoffel-Sellerie-Flahn
Fillet steak of Lungau beef
on braised shallots and potato-celery-flahn

€ 22,50

Inklusivpreise in Euro / Euro prices including VAT and service charge
Couvert € 1,50



***Geschmorte Kalbsackerl in Rotweinjus
auf Tomaten-Polenta***

Braised veal "Backerl" in red wine jus on tomato polenta

€ 16,00

***Rosa gebratene Lammkrone
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln***

Pink roasted crown of lamb with ratatouille and rosemary potatoes

€ 19,50

***Gebratenes Zanderfilet in Krenschäum
mit Zuckererbsenschoten und Erdäpfel-Kräuterrösti***

*Roasted fillet of pikeperch with a foam of horseradish,
sugar pea shells and potato-herb-"Rösti"*

€ 17,50

Spaghetti alla Salieri
Spaghetti alla Salieri

klein / small portion € 9,10 groß / big portion € 10,90

Aus unserem VI-Kochbuch:
Exklusives 3-Gang-Menü laut Küchenchef

***Cappuccino von der schwarzen Bohne
mit Vanille-Chili-Schaum und Lotuswurzelchip (€ 5,50)***

*Cappuccino of black bean
with vanilla-chilli foam and lotus root chips*

Lachsforellenfilet auf Zitronengrassrisotto mit Pak Choi (€ 18,50)
Rainbow trout Fillet with lemon grass risotto and pak Choi

Gefüllte Nougatblätter mit Physaliskompott (€ 6,50)
Filled nougat leaves with physalis compote

€ 29,00 / Menü

*Inklusivpreise in Euro / Euro prices including VAT and service charge
Couvert € 1,50*



Desserts

Desserts

Um Sie auf den Geschmack zu bringen, haben wir uns erlaubt, ihnen eine kleine Auswahl unserer Dessertspezialitäten unten anzuführen:

***Gebackene Topfenpalatschinke
mit Waldbeeren***

Baked curd cheese crepe with berries

€ 4,90

***Parfait von Vanille & GrandMarnier
mit marinierten Früchten***

*Parfait of vanilla and GrandMarnier
with marinated fruits*

€ 5,20

***Erdbeerknödel in Butterbrösel
auf Minzragout***

*Strawbeery dumpling in butter crumbs
on peppermint ragout*

€ 6,50

Eine umfangreiches Angebot unserer hausgemachten Köstlichkeiten entnehmen Sie unserer separaten Dessertkarte.

Perfekt zu unseren Desserts passend empfehlen wir ihnen:

Weißburgunder Spätlese

Glas

€ 5,20

Weingut Elfenhof, Rust / Neusiedlersee-Hügelland