

V O R S P E I S E N

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind	14,90
Rucola Parmesan	
Ziegenkäse Crème Brûlée	14,90
Marillen Chutney Feigen Salat	
Frühlingsrolle mit Asia Dip <small>[1 Stück vegan]</small>	8,90
Beilagensalat <small>vegan</small>	4,10

Suppen

Rindssuppe	
mit Frittaten Fleischstrudel	4,80
mit Leberknödel	5,20
Süßkartoffel-Kokos Suppe <small>vegan</small>	6,20

H A U P T G E R I C H T E

Bowls

Bowl mit scharfem Huhn 17,90

Gemüse | Blue Cheese Dressing | Basmatireis

Veggie Bowl vegan 17,90

Falafel | Gemüse | Teriyaki Dressing | Basmatireis

Fisch

Zanderfilet 26,90

Wasabipüree | Rieslingsoße | Ofentomaten

hausgemachte Kartoffelkrapferl in Tomatensoße 20,90

mit Tomaten, Oliven und Mozzarella gefüllt

H A U P T G E R I C H T E

Hirschartgout	20,90
Semmelknödel	
optional: Blaukraut 3,50	
Rumpsteak (österr. Premium Rind)	29,90
Bratkartoffeln Speckfisolen Pfeffersoße	
Kalbsrahmgulasch	19,90
Semmelknödel	
Blutwurstgröstl	14,90
Sauerkraut	
Wiener Schnitzel vom Schwein	16,90
Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel von der Pute	17,90
Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	
Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Schweineschinken	18,90
Petersilienerdäpfel Schweineschinken	
gebratene Hühnerbrust	21,90
gefüllt mit Speck & Bergkäse	
auf Knoblauchspaghetti	
steirischer Backhendlsalat	15,90
Erdäpfelsalat Blattsalat Kernöl	

Pommes als Beilage 1,50

Sämtliche Preise in Euro und inklusive Steuern und Abgaben.

D E S S E R T

After Eight Parfait Amarettoweichseln Schokosoße	9,90
Crème Brûlée Hollerkoch Sorbet	9,90
zweierlei von Nuss und Nougat Nougatknödel Nougatparfait Sorbet	10,90
Mousse au Chocolat Obstsalat Beerenspiegel	9,90
Eispalatschinke Schokosoße Mandeln	9,90
Original Weiß Topfenknödel nach Rezept des Hauses Butterbrösel Zwetschkenröster	9,90
Original Weiß Roulade Schoko-Schlagobersroulade ohne Mehl	4,10

Sämtliche Preise in Euro und inklusive Steuern und Abgaben.
Für eine Auskunft zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das Service Team.