

Klassiker

fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz mit steirischem Kernöl 11,90
6 Stk. gratinierte Schnecken / Aichinger Spezialbutter 13,80

–

klare Rindssuppe mit hausgemachten
Frittaten oder Grießnockerl 5,50

–

klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 23,90
oder
vom Schweinsrücken 14,90
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Rostbraten – von der Beiried geschnitten – mit reschem Zwiebel 23,90
Braterdäpfel aus dem Pfandl

frisch gebackenes 1/2 Landhenderl 18,50
gemischter Salat

mit frischem Gemüse gekochter Kalbstafelspitz 24,90
Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Bachsaibling im Ganzen 26,50
Petersilienerdäpfel / grüner Salat
oder
frisches Gemüse / grüner Salat 29,50

–

Topfen-Marillenstrudel 6,50
hauchdünne Palatschinken gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade
2 Stk. 7,00 oder 1 Stk. 4,50
Rehrücken (Schoko-Nusskuchen) mit Schlagobers 4,50

Gedeck 4,00
(div. Brotsorten / Butter/ hausgemachte Aufstriche)

Aktuell

hausgebeizter, schottischer Lachs / Avocado / eingelegte Marillen / Sepia Chips 17,50
Burrata / Tomatenraritäten / Gartengurkenemulsion 14,50
Carpaccio vom Milchkalb / Trüffelmayonnaise / Eingelegte Eierschwammerl / Wildkräuter 17,50

klare Rindssuppe / Leberknödel oder Fleischstrudel 5,50
Tomaten-Kokosschaumsuppe / Taschenkrebsraviolo 11,50

Rinderfilet vom Black Angus Rind aus Australien „Ladiescut“ 38,50
gegrilltes Gemüse / Minierdäpfel / Chimichurri

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle / Eierschwammerlgulyas / Kartoffel-Blunzn-Roulade / Minirübe 28,00
Gegrillter Pulpo / Massaman Curry / Pimentos / Chorizo / Karfiol 31,50

Geschmorte Backerl vom Mangalizaschwein
Eierschwammerl / confierte Tomaten / Fregola Sarda 25,90
Zunge vom Milchkalb / Pommery Senfsauce / gebackene Grammelknödel / Eierschwammerl 25,90
Gebackener Kalbskopf / Erdäpfel-Gurkensalat 23,50

Hausgemachte Tagliolini / Sommertrüffel 17,50/ 23,50

Franz. Käsespezialitäten gereift von Maitre Antony 19,50

1 Stk, Marillknödel / Nussbutterbrösel / Marillenmousse / weisses Tonkabohnenschokoeis 9,50
Feines vom Pfirsich, von der Valrohnaschokolade und Rosmarin 12,50

Sprudelig 0,1

Ayala brut Majeur - Ay - Champagne 12,00

Prosecco Superiore Brut - Mionetto 5,50

Cremant rosé - Chateau Langlois - Loire 7,00

Aperitif

Negroni 11,00

Gin Fizz 11,00

Whiskey Sour 11,00

Aperol Spritz 9,00

Hugo 8,80

Campari Soda 6,00

Campari Orange pressé 8,00

Vermouth La Quintinye rouge & blanc 8,00

Sherry Fino Jarana extra dry - Emilio Lustau 6,00

Pernod 6,00

Weißwein 1/8

Grüner Veltliner Vom Stein 2020 – Wolfgang Groll – Reith – Kamptal 5,00

Riesling Federspiel Ried Kirnberg 2019 – Josef Fischer – Rossatz – Wachau 6,00

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2020 – Schauer – Kitzreck im Sausal – Südsteiermark 6,00

Sauvignon Blanc Gamlitz 2019 – Lackner-Tinnacher – Gamlitz – Südsteiermark 7,00

Weissburgunder Wahre Werte 2020 – Weixelbaum – Straß im Straßertale 6,00

Vilette Les Murets AOC Lavaux 2013 – Blaise Duboux – Vaud – Schweiz 7,00

Rotwein 1/8

Zweigelt Barrique 2018 – Kurt Angerer – Lengenfeld – Kamptal 5,00

Blaufränkisch Heideboden 2018 – Leitner – Gols – Burgenland 6,00

Cuvée Legends 2020 – Scheiblhofer – Andau – Burgenland 8,00

Saumur Champigny 2019 (Cabernet Franc) – Thierry Germain – Loire 8,00

Botrosecco 2018 – Le Mortelle – Maremma Toscana 8,50

Rosé 1/8

Rosé Triennes 2020 – Domaine de Triennes – Nans-Les-Pins 6,00