

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

Bachsaiibling 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

Carpaccio vom Jungrind / Wiesenkräuter / Parmesan 18,50
eingelegte Goldrübe / roter Rübensud / Schafkäsemousse / Granny Smith Gel 16,50
Tartar vom heimischen Hirsch / geräucherte Mayo / gelber Tomatensud / Senfsaat 18,50

klare Rindssuppe / Leberknödel oder Fleischstrudel 5,50
Schwarzwurzelschaumsuppe / Taschenkrebstascherl / Junglauch 11,50

rosa Barbarie - Entenbrust / Selleriecreme / Grammelknödel / Wildkräuter 33,00

Ragout vom Milchkalbszüngerl / Pommery-Senfrahm / Serviettenknödel 26,00

gegrilltes Lachsfilet

Lauchmousseline / knusprige Artischocken / Paunzen / Basilikumschaum 30,00

rosa gebratenes Filet vom Jungrind / Selleriecreme / wilder Brokkoli 38,00

geschmorte Lammstelze / Perlgraupen / gebratener Karfiol 28,00

Tagliolini / confierter Dotter / Perigord Trüffel 26,00 / 35,00

gebackenes Hirn vom Milchkalb / Erdäpfel-Gurkensalat 23,50

Zwetschkenpofesen / Weinchaudeau 11,50
2 Stk. Nusspalatschinken / Schokoladensauce / Schlagobers 10,50
3 Stk. Nougatknödel / Mangosorbet 12,50

Sprudelig 0,1

Ayala Brut Nature- 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

Tequila Mint Smash 11,00

Ferdinands Sarr Gin Quince / Dry & Tonic & geflämter Rosmarin 14,80

Apotonic 14,00

Aperol Sprizz 9,00

Hugo 8,80

Campari Soda 6,00

Campari Orange pressé 8,00

Vermouth di Torino rouge & blanc 8,00

Martini Extra Dry 6,00

Sherry Medium Dry - Sandeman 6,00

Sherry Fino Jarana extra dry - Emilio Lustau 6,00

Pernod 6,00

Weißwein 1/8

- Grüner Veltliner „Stein“ 2020 – Wolfgang Groll – Langenlois 5,00
- Grüner Veltliner Smaragd Vinothekfüllung 2006 – Knoll – Unterloiben 22,00
- Riesling Federspiel Steinriegl 2019 – Prager – Weissenkirchen - Wachau 7,00
- Sauvignon Blanc Jakobi 2020 – Gross – Ratsch – Südsteiermark 7,00
- Weißburgunder Selection 2015 – Taubenschuß – Poysdorf - Weinviertel 8,00
- Vilette Les Murets AOC Lavaux 2013 – Blaise Duboux – Vaud – Schweiz 7,00

Rotwein 1/8

- Blaufränkisch Zeitlos 2017 – Heribert Bayer – Neckenmarkt - Burgenland 6,00
- Zweigelt 2018 - Reinisch - Tattendorf - Thermenregion 6,00
- Spezial Cuvée 2020 – Iro – Gols – Neusiedlersee 2015 – 8,00
- Grand Village 2018 – Bordeaux 10,00
- Botrosecco 2018 – Le Mortelle – Maremma Toscana 8,50

Rosé 1/8

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