

Vorspeisen

Salat von Flusskrebsen an feinstem Kräuterdressing
garniert mit Kohlrabi und grünen Bohnen Fr. 24.--

Knusprige Schweinebrust mit Kümmel und Knoblauch
serviert mit Speck-Krautsalat Fr. 23.50

Tafelspitz- Carpaccio mit Apfelkren
verfeinert mit Kürbiskernöl Fr. 23.50

Hausgemachte Entenleberterrine mit Süssweingelee
und Brioche - Toast Fr. 26.50

Vogelsalat mit Kürbiskernöl
Speck und Ei Fr. 15.50

Endiviensalat mit Kartoffeln
an rassicem Knoblauch- Senfdressing Fr. 15.50

Kräftige Rindssuppe vom Tafelspitz
mit Kaaspressknödel Fr. 10.--

Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln Fr. 12.--

Hauptgerichte

Wiener Kalbsrahmgulasch verfeinert mit Sauerrahm
und grünen Bohnen Fr. 38.50

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb Fr. 42.--

Wiener Tafelspitz in der Bouillon mit Wurzelgemüse
Cremespinat und Apfelkren Fr. 39.--

Zwiebelrostbraten vom Rinds- Entrecote
mit Gemüse garnitur Fr. 43.50

Wiener Backhendl ohne Knochen
(wir verwenden nur saftiges Schenkelfleisch)
mit rassicem Endivien- Kartoffelsalat Fr. 38.--

Rindsfilet «Esterhazy» mit Ochsenmark
an Rotweinsauce und Wurzelgemüse Fr. 54.50

Rindsfiletspitzen an Kräuter- Knoblauchsauce
mit Gemüse garnitur Fr. 51.50

Beilagen: Gemüse garnitur Fr. 8.50

Serviettenknödel, Eierspätzli, Kartoffelpüree Fr. 7.50

Butterreis, Petersilienkartoffeln, Röstkartoffeln Fr. 7.--

Süsse „Schmankerln“

Gerührter Wiener Eiskaffee	Fr. 14.--
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 9.--
Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade pro Stück	Fr. 4.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	Fr. 18.50
Mandel - Honigparfait mit Eierlikörsauce und Zwetschgenröster	Fr. 15.50
Marinierte Marillen mit Zimtbrösel und hausgemachtes Topfeneis	Fr. 15.50
Vanille - Eis „Steirische Art“	Fr. 14.--

Zu unseren Süßspeisen empfehlen wir Ihnen:

Muskat Ottonel BA 2022	
Rudi Wagentrisl - Burgenland	1dl Fr. 13.70

inklusive 8.1% MWSt.