

## Apéritiv

|  |     |
|--|-----|
| Stiegl Paracelsus Bio Zwickel naturtrüb vom Fass                   | 4.9 |
| Frizzante Rosé Weingut Salzl                                       | 8.5 |
| Vive – Wermuth Premium Dry Guglhof, Tonic Water, Orange, Rosmarin  | 12  |
| Campari Milano – Campari, Cranberrysaft, Prosecco di Valdobbiadene | 12  |
| Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Tonic Water           | 8.5 |
| Sanbitter alkoholfrei on the rocks                                 | 5.2 |

## Suppen

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Tiroler Kaspressknödelsuppe        | 11 |
| Klare Tomatenessenz Parmesanknödel | 11 |

## Kalte Vorspeisen

|  |  |
|--|--|
| Bunte Blattsalate  |  |
| Verjus- oder Balsamico Dressing                          | 9  |
| Nüsslisalat  |  |
| Pfifferlinge, Parmesanhobel, Pinienkerne, Verjusdressing | 17   |
| Caprese  |  |
| Cherry Tomaten, Bio-Büffelmozzarella, Basilikumpesto     | 16   |
| Beefsteak Tatar 100g                                     |  |
| Wachtelei, Salatgarnitur, Parmesanbrioche                | 26   |
| Marinierte Avocado                                       |  |
| Honigmelone, Mango, Koriander                            | 18   |
| Frische Artischocken                                     |  |
| Gemüsevinaigrette  | ohne Scampi 15<br>mit gebratenen Scampi 24.5 |

# Vegetarische Hauptspeisen

|   |             |    |
|---|-------------|----|
| Hausgemachte Tagliatelle  | Vorspeise   | 17 |
| leichte Pfifferlingsrahmsauce   | Hauptspeise | 26 |
| <i>dazu passt der nach Cassis duftende Sauvignon Blanc Lackner-Tinnacher</i>      |             |    |
| Hausgemachte Cappelletti  | Vorspeise   | 16 |
| Zitronen- Ricotta Füllung, Rucolabutter   | Hauptspeise | 25 |
| <i>dazu passt der frische, knackige, traubige Muskat Ottonel Juris</i>            |             |    |
| Gebratene Getreidelaibchen  | Vorspeise   | 17 |
| pochiertes Ei, Rucola   | Hauptspeise | 26 |
| <i>eine Entdeckung ist das hopfenfruchtige, schlanke Stiegl Columbus Pale Ale</i> |             |    |

# Fisch Hauptspeisen

|  |  |    |
|--|--|----|
| Ganze Rotzunge   |  |    |
| Kapernbutter, Rosmarinkartoffeln, Broccoli                         |  | 38 |
| <i>dazu passt das elegante Burgunder Cuvée Manhart Fred Loimer</i> |  |    |

# Fleisch Hauptspeisen

|  |                 |    |
|--|-----------------|----|
| Beefsteak Tatar 150g   |                 |    |
| Wachtelei, Salatgarnitur, Parmesanbrioche                                    |                 | 35 |
| <i>dazu passt der duftige, leichte Zweigelt Tesch</i>                        |                 |    |
| Wiener Schnitzel   | Schwein         | 25 |
| Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney                     | Kalb            | 35 |
| <i>dazu gehört der Klassiker Grüner Veltliner Fass 4 Bernhard Ott</i>        |                 |    |
| Naturschnitzel Pfifferlingrahmsauce  | Schwein         | 29 |
| hausgemachte Tagliatelle, Broccoli   | Kalb            | 39 |
| <i>dazu passt der nach Cassis duftende Sauvignon Blanc Lackner-Tinnacher</i> |                 |    |
| Tagliata 200g  |                 |    |
| Entrecôte Tranchen, Rucola, Parmesan   |                 | 39 |
| <i>dazu harmoniert der kräftige, würzige Blaufränkisch Kopfensteiner</i>     |                 |    |
| Rinder Filetsteak  | Ladies Cut 120g | 38 |
| hausgemachte Trüffelortellini, Pfifferlinge, Broccoli                        | 200g            | 54 |
| <i>dazu harmoniert die im Barrique ausgebaute Cuvée Grdenthal Fischer</i>    |                 |    |
| Rosa Rehracks  |                 |    |
| hausgemachte Steinpilzravioli, Pfifferlinge, Broccoli                        |                 | 44 |
| <i>dazu passt die vom Merlot dominierte Cuvée Tridendron Triebaumer</i>      |                 |    |

Wir verarbeiten in unserer Küche ausschliesslich „Swiss Gourmet Fleisch“. Bei dieser garantierten Qualität der Extraklasse ist die Fütterung von jeglichen Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten und gentechnisch veränderten Futtermitteln verboten. Das Tierwohl und die Einzeltierrückverfolgbarkeit stehen im Mittelpunkt. Zudem verursacht in der Schweiz oder Liechtenstein produziertes Fleisch kurze Transportwege und schont so die Umwelt.

## Dessert

|  |      |
|--|------|
| Schokoküchlein mit flüssigem Kern<br>Rotweinkirschen, Joghurteis   | 14   |
| Crème brûlée von der Tonkabohne<br>Eiercognaceis                   | 14   |
| Käse Auswahl   | 15.5 |
| Gerührter Wiener Eiskaffee   | 11   |
| Coupe Dänemark   | 11   |
| Bananen Split  | 12   |
| Nuss- Caramelbecher<br>Walnuss- und Vanilleeis, Caramelsauce, Rahm | 12   |
| Heisse Liebe<br>Vanilleeis, heisse Himbeeren, Rahm                 | 12   |
| Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella             | 4    |
| Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis                           | 4    |

## Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

|  |        |    |
|--|--------|----|
| Beerenauslese Cuvée (WR / CH) 2012                   | 10cl   | 18 |
| Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee              | 37.5cl | 52 |
| Trockenbeerenauslese Cuvée No 10 Welschriesling 2010 |        |    |
| Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee              | 37.5cl | 89 |