

Weinstube

Hotel
Restaurant

Vorspeisen

Bunte Blattsalate	9
Winzer Salat – Blattsalate, Äpfel, Datteln, Speck	16
Tiroler Kaspressknödelsuppe	11
Beefsteak Tatar 100g Wachtel Ei, Salatgarnitur, Brioche <i>Weinempfehlung: der leichte nach Kirschen duftende Zweigelt von Claus Preisinger</i>	26

Hauptspeisen

Beefsteak Tatar 150g Wachtel Ei, Salatgarnitur, Parmesanbrioche <i>Weinempfehlung: der nach Kirschen duftende Zweigelt von Claus Preisinger</i>	35
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Weinempfehlung: der Schnitzel Klassiker – Grüner Veltliner Freiheit von Martin Nigl</i>	Schwein 25 Kalb 35
Rinder Filetsteak Schalotten- Portweinjus, Trüffeltortellini, Spargeln <i>Weinempfehlung: der in Barriques gereifte elegante Pinot Noir Reserve von Juris</i>	Ladies Cut 120g 43 200g 56
Rinder Filetsteak Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes <i>Weinempfehlung: der in Barriques gereifte schokoladige, kräftige Kreos von Joe Tesch</i>	Ladies Cut 120g 38 200g 49
Frischer Stangen Spargel Frühlingskartoffeln <i>Weinempfehlung: der frische, spielerische Riesling Leth</i>	Sauce Hollandaise 29 Rohschinken 34
Hausgemachte Ravioli Kürbisfülle, Salbeibutter, Parmesan <i>Weinempfehlung: der nach gelben Früchten duftende Chardonnay Leithakalk</i>	26
Bio Käsefondue Moitié-Moitié, dazu Brotwürfel aus der Käserei Frédéric Pasquier, Fribourg (200g / Pers) <i>Weinempfehlung: der nach gelben Früchten duftende Chardonnay Leithakalk</i>	pro Person 28

Weinstube

Hotel
Restaurant

Dessert

Kaiserschmarrn Apfelmus	13
Gerührter Wiener Eiskaffee	11
Coupe Dänemark	11
Bananen Split	12
Nuss- Caramelbecher Walnuss- und Vanilleeis, Caramelsauce, Rahm	12
Heisse Liebe Vanilleeis, heisse Himbeeren, Rahm	12
Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella	4
Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis	4

Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

Red Roses Rosenmuskateller Beerenauslese	10cl	19
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	56
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010		
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89

Alle Gerichte werden von unserem Küchenchef Ernst Schmid frisch für Sie zubereitet und wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir 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.