

*Unsere Speisekarte ändert sich wöchentlich – wir kochen mit saisonalen Produkten.
Um Ihnen jedoch unseren Küchenstil zu vermitteln –
ein kleiner Vorgeschmack.*

—aperitif—

frizzante | uhdler · rose · muskateller | 0,1l · 3,80 €

porto-tonic | weißer portwein · schweppes tonic · orange · rosmarin · 0,125l · 5,20 €

—vorspeisen—

oktopus | gebraten · ravioli · tomaten · zitronenschaum · 11,00 €^{A.B.C.G.L}

roastbeef | chicorée · apfel-chutney · honig - senfsauce · parmesan · 10,10 €^{F.G.M}

käferbohne | gebackene bällchen · blattsalat · rohkost · geräuchert · (vegan) · 7,80 €^{A.F.H.N}

—suppe—

cremesuppe | kürbis · vanilleeis · 5,20 €^{G.L}

fischsuppe | nach art des Hauses · 5,70 €^{D.G.L}

klare rindsuppe | leberknödel oder frittaten · 3,90 €^{A.C.G}

—fisch—

wolfsbarsch | im ganzen vom grill · zitronenrisotto · erbsen · 22,00 €^{A.D.G.L}

karpfen | filet im backteig · krautstrudel · kren-creme fraiche · 16,90 €^{A.D.F.G.N}

zander | gebratenes filet · kartoffeln³ · gemüse · brennessel · kren · 19,20 €^{A.D.H.G.L}

lachsforelle | gebratenes filet · sellerie-brokkolistampf · weißweinsauce · 18,80 €^{A.D.G.H.L}

—fleisch—

schwein | gebratenes filet · kürbisrisotto · 16,50 €^{A.G.L}

rind | gekochtes schulterscherz | rahmspinat · kartoffelpuffer · 16,00 €^{A.C.G.L}

ente | gebratene brust & konfierte keule · kohlrabi · tarhonya · rotkrautcreme · 20,00 €^{A.C.G.L}

schwein | gebackenes schnitzel / cordon bleu · pommes frites oder reis · 10,30 € / 12,30 €^{A.C.G.L}

—vegan—

hirse | gebratene laibchen · gemüse · linsen · 12,20 €^{A.E.H.N}

gemischter salat | balsamicodressing · 3,90 €^{L.O}

—kleine gäste—

fisch | gebackenes oder gebratenes filet · petersilienkartoffeln · 8,40 €^{A.D.G}

schwein | gebackenes schnitzel · pommes frites oder reis · 7,80 €^{A.C.G.L}

—dessert—

tiramisu | schlagobers · zwetschke · 5,80 €^A

kuchen | apfel · vanillesauce (vegan) · 5,50 €^{A.C.G}

schokolade & maroni | mousse · blätterteig · granatapfel · 7,80 €^{A.C.G.H}

Wir erlauben uns, Sie auf Ihr Gedeck (Brot & Aufstrich) einzuladen
und wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Haus.

Wir sind froh darüber im Südburgenland zu leben und so viele hervorragende Qualitätsprodukte direkt vor unserer Haustür zu finden. Frische und Regionalität stehen bei uns an erster Stelle. Unsere Grundprodukte stammen unter anderen von folgenden Erzeugern bzw. Genussregionen - Fische | Fischteich Rotenturm, R&S Salzburg · Obst & Gemüse | österreichische Gemüsebauern, AGM Hartberg · Milch & Milchprodukte | AMA zertifiziert, AGM Hartberg · Brot | Bäckerei König, Jabing · Fleisch | Stefri, Halper Oberdorf & Fleischerei Tallian, Oberwart · Kürbiskernöl | Knor Bio Hof, Güttenbach · Kren | Genussregion Steirischer Kren ·

Allergenkennzeichnung

A – glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere · C – Eier · D – Fisch · E – Erdnüsse · F – Sojabohnen · G – Milch · H – Schalenfrüchte · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Schwefeldioxid · P – Lupinen · R – Weichtiere