

Der einzige Weg eine Versuchung loszuwerden,
ist, ihr nachzugeben.
(Oscar Wilde)

*Wir legen großen Wert auf Saisonalität – aus diesem Grund ändert sich unsere Speisekarte laufend.
Um Ihnen jedoch einen Eindruck unseres Küchenstil zu vermitteln – ein kleiner Vorgeschmack!*

—aperitif—

frizzante | uhudler · rose · muskateller · 0,1l · 3,90 €⁰

rum & ginger | captain morgan · ginger ale · limette · 0,125 l · 4,80 €

gurkenspritz | alkoholfrei · gurkensirup · tonic · soda · minze · 0,125l · 3,00 €

—vorspeisen—

presswurst | gebacken · kernöl-mayonnaisesalat · chicoree · 8,10 €^{A.C.G.H.L.M}

spargel | sulz · kohlrabicarpaccio · radieschencreme · (vegan) · 8,70 €^{E.F.H.L.N.P}

***charles* die fischwurst** | gebraten ·

räucherfischmousse · kartoffelkuchen · 9,90 €^{A.C.F.G.M}

(von uns kreiert & in Weiden/Rechnitz produziert – 45 % Karpfen & 45% Zander & 10 % Speck)

—suppe—

cremesuppe | nach saison · 4,90 €^{G.L}

fischsuppe | nach art des hauses · 5,80 €^{D.G.L}

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

—fisch—

zander | gebratenes filet · ratatouille · blinis · 19,40 €^{A.C.D.G.L}

karpfen | im sesammantel gebackenes filet · asia rotkrautsalat ·
cremige polenta · wasabi · 16,90 €^{A.C.D.E.G.H.L.M.N}

kulmer forelle | fast entgrätet · im ganzen im pergament gebraten ·
gemüse · erdäpfel · petersilienöl · 20,50 €^{D.L}

kabeljau | gebratene loins · zitronen-limettenrisotto · parmesanschaum · 18,80 €^{A.D.G.H.L}

—fleisch—

steirisches maishendl | gebratene brust · gefüllt mit pilzen & kräutern ·
topfenstrudel · weißweinsauce · 16,40 €^{A.C.G.L}

moorochse | geschmorte rouladen · brokkoli-erdäpfelkroketten ·
rotweinsauce · röstzwiebel · 19,60 €^{A.C.G.L.M}

klassiker | gebackenes schnitzel / cordon bleu vom schwein ·
pommes frites oder reis · 11,40 € / 13,40 €^{A.C.G.L}

maibock | aus dem wok · gemüse · reis · 18,70 €^{E.F.G.H.L.N}

—vegan—

linsenlaibchen | knor biolinsen · brennesselpüree · gelbe paprikasauce · 12,70 €^{A.E.F.H.L}

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

—kleine gäste—

fisch | gebackenes oder gebratenes filet · petersilkartoffeln · 8,80 €^{A.D.G}

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

—dessert—

ziegenkäse | panna cotta · erdbeeren · blätterteig · 7,90 €^{A.F.G}

schokolade | torte · gumhalter mango eis · (vegan) · 6,80 €^{A.C.G.H}

tiramisu | schlagobers · früchte · 5,50 €^{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, Kulmer Birkfeld · Obst & Gemüse | österreichische
Gemüsebauern, AGM Hartberg · Milch & Milchprodukte | AMA zertifiziert, AGM Hartberg · Fleisch | AMA
zertifiziert · Stefri, Oberdorf & Fleischerei Tallian, Oberwart · Kürbiskernöl | Knor Bio Hof, Güttenbach · Kren |
Genussregion Steirischer Kren · Nudeln | Bischof, Ollersdorf

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