

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—

stiegl herbstgold | robust · kernig · 0,12l · 2,80 €

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

porto-tonic | portwein · tonic · rosmarin · 0,125 l · 5,30 €⁰

—vorspeisen—

kürbis-currystrudel | petersilienpesto · (vegan) · 8,90 €^{E.F.H}

garnelen | rauchlachsmousse · polenta · zitrone · 10,40 €^{A.C.G.}

moorochse | roastbeef · schwarzwurzel · erbsen · champignons · 10,60 €^{A.G.H.L.M}

strudel | gefüllt mit gansfleisch & gansleber · rote rüben · quittenchutney · 12,10 €^{A.G.H.L}

—suppe—

cremesuppe | karotten-ingwer · 4,90 €^{G.L}

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

gansleinmachsuppe | bröselknödel · gemüse · 6,00 €^{A.C.G.L}

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

—fisch—

karpfen | im sesammantel gebackenes filet · bunter reis · sauce tartare · 16,90 €^{A.C.D.G.H.L.M.N}

mariasdorfer stör | gebratenes filet · zitronenrisotto · fenchel · speckchip · 27,70 €^{A.D.G.L}

bachsaibling | im ganzen vom grill · gnocchi · kürbis · 23,40 €^{A.C.D.G}

zander | gebratenes filet · sellerie · rote rübe · süßkartoffelpuffer ·
weißweinsauce · 19,40 €^{A.C.D.G.L}

—fleisch—

güttenbacher bio-weidegans | gebratene brust & konfierte keule · rotkrautcreme · baumkuchen · brokkoli · 28,20 €^{A.C.G.H.L}

rind | gekochtes schulterscherzl · cremespinat · wurzelgemüse · frittierte grießknödel · 18,00 €^{A.C.G.L.O}

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

unterwarter wildschwein | geschmorte keule · rotweinjús · steinpilz-serviettenknödel · kohlsprossen · 24,40 €^{A.C.G.H.L}

—vegan—

hirse | gebratene laibchen · bio-berglinsen · rote rüben · 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—

zitronentorte | mangosauce · 6,50 €^{A.C.G}

mohn-topfenkuchen | sauerkirsch · 6,50 €^{A.C.G.H}

zwetschkenkuchen | zwetschkenröster · (vegan) · 5,50 €^{A.F.H}

schokolade | kuchen · maronicreme · apfel-preiselbeer · 8,20 €^{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 · 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