

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 · 4,10 €<sup>0</sup>

**\*porto-tonic\*** | weißer port · tonic water · orange · 0,125l · 5,80 €

**\*frecher bursch\*** | adrians akazien · holundersirup · soda · minze · 0,25l · 3,20 €

—vor—

**salz** | gemüse · kohlrabiacarpaccio · radieschencreme · (vegan) · 10,20 €<sup>E.F.H.L.N.P</sup>

**braxn** | fischmousse · brandteig · mangold · wasabi · 12,90 €<sup>A.C.G.H.L</sup>

**rind** | roastbeef · apfel · vogelrsalat · nüsse · 13,10 €<sup>A.E.F.H</sup>

—suppe—

**cremesuppe** | paprika · 5,70 €<sup>A.G.L</sup>

**fischsuppe** | nach art des hauses · 6,30 €<sup>D.G.L</sup>

**klare rindsuppe** | leberknödel oder frittaten · 4,40 €<sup>A.C.G.L</sup>

—haupt—

**karpfen** | gebackenes filet · kürbiskerne · kernöl · kartoffeln ·  
joghurt – sellerie – apfel – gurken · salat · 19,70 €<sup>A.C.D.G.H.L.M</sup>

**weißer wels** | im pergament gegartes filet · karotten-hummus ·  
walnuss-buttermilchsauce · 24,80 €<sup>A.D.F.G.H.L</sup>

**zander** | gebratenes filet · risotto · muscheln · erbsen · 23,80 €<sup>A.D.E.G.H.L.R</sup>

**ganzer fisch** | vom grill · nussbutter · zucchini-ringe · frischkäse · 25,50 €<sup>A.C.D.G</sup>

## —haupt—

**lamm** | geschmorter braten · thymiansauce · polenta · speckbohnen · 26,60 €<sup>A.C.G.H.L.</sup>

**moorochse** | gekochtes schulterscherzl · kartoffelschmarren · wurzelgemüse · kren · schnittlauchsauce · 21,70 €<sup>A.C.G.L.</sup>

**der klassiker** | gebackenes schnitzel / cordon bleu von der karreerose · pommes frites oder reis · 13,00 € / 15,00 €<sup>A.C.G.L.</sup>

**maishendl** | gefüllte brust · spinat-schafkäse · weißweinsauce · reis-tomatenstrudel · 20,80 €<sup>A.C.G.E.</sup>

**bio-buchweizen** | gebratene laibchen · brennesselpüree · tomatensauce · (vegan) · 15,80 €<sup>A.E.F.H.</sup>

**gemischter salat** | balsamicodressing · 4,20 €<sup>L.O.</sup>

## —kleine gäste—

**fisch** | gebackenes oder gebratenes filet · petersilkartoffeln · 10,00 €<sup>A.D.G.</sup>

**schwein** | gebackenes schnitzel · pommes frites oder reis · 9,80 €<sup>A.C.G.L.</sup>

## —nach—

**kuchen** | nach saison · schlagobers · 6,20 €<sup>A.C.G.</sup>

**schokolade** | panna · erdbeer · rhabarber · 7,50 €<sup>A.C.G.H.</sup>

**zitrone** | tarte · gumhalters mangoeis · (vegan) · 8,00 €<sup>A.E.F.H.</sup>

**affogato** | kleiner schwarzer · vanilleeis / mit ron johann vanille 2 cl, gölles · 3,80 €<sup>G</sup> / 8,20 €

Wir erlauben uns, Sie auf Ihr Gedeck (Aufstrich & Brot, Schreiner´s Bakery, Großpetersdorf) 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, Interex, Hartberg · Milch & Milchprodukte | AMA zertifiziert · Fleisch | Stefri, Halper Oberdorf · Kürbiskernöl | Dirnbeck, Rotenturm · Kren | Genussregion Steirischer Kren · Hendl | Titz, Steiermark, Tofu | Shu Chens Tofuhaus, Rotenturm, Moorochse | Genussregion Moorochse, Rohr, Eis | Konditorei Gumhalter, Oberwart, Buchweizen | Knor Bio Hof, Güttenbach

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

