

*Saisonalität und Frische stehen bei uns im Mittelpunkt.
Daher passt sich unsere Speisekarte regelmäßig den
besten verfügbaren Zutaten an.
Die folgende Auswahl dient als Orientierung und spiegelt
unsere kulinarische Handschrift wider.*

vor

oktopus

vom grill · pastinake · chorizo · orangenschaum · 16,90 €

suppe

klare rindsuppe

leberknödel oder frittaten · 5,40 €

fischsuppe

papriziert · verschiedene fischfilets · 8,50 €

kleine gäste

fisch

gebackenes oder gebratenes zanderfilet · petersilkartoffeln · 13,70 €

schwein

gebackenes schnitzel · pommes frites oder reis · 12,50 €

Allergene

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an uns.
Wir informieren und beraten Sie sehr gerne!

haupt

zander

gegrilltes filet · kohl · tarhonya · weißkraut · speckwürfel · buttermilichcreme · kümmelöl · 27,60 €

karpfen

in mohn-panko gebackenes filet · petersilien-polenta · mango-ananas-chilli-salsa · 24,10 €

kalb

gebratenes butterschnitzel · glacierte leber · kartoffelpüree · röstzwiebel · apfel · 27,80 €

schwein

gebackenes schnitzel / cordon bleu von der karreerose ·
pommes frites oder reis · 16,90 € / 18,30 €

gemischter salat

essig-ölvinaigrette · 5,50 €

nach

schneenockerl

vanillesauce · 8,50 € · mit eierlikör · 10,50 €

schokolade

mousse · himbeersorbet · nusscrumble · (vegan) · 9,40 €

affogato

espresso · vanilleeis / mit ron johann vanillerum 2 cl, gölles · 5,50 € / 9,50 €

vor

kürbis-panna-cotta

salatherz · chicoree · rote rübe · kren ·
haselnuss · (vegan) · 13,80 €

suppe

cremesuppe

kürbis-kokos · vanilleeis · kernöl · 7,90 €

haupt

goldbrasse

im ganzen vom grill (ca. 350 g) ·
kürbis-kartoffelgratin · schafkäse · 31,50 €

maishendlbrust

gebraten · nussbrösel · topfenstrudel · kürbisgemüse · thymianjús · 24,0 €

kürbisgnocchi

gebratene seitlinge · räuchertofu · selleriecreme · kräuteröl · 18,90 €

dessert

kuchen

nach saison · schlagobers · früchte · 7,20 €