

# Aperitif

---

**Glas Sekt – Welschriesling Brut** € 4,50  
Sektkellerei Szigeti | Gols | Neusiedlersee

„Hugo“ – Holunder | Prosecco | Soda € 5,80

**Aperol Spritz** – Aperol | Prosecco | Soda € 5,80

**Limoncello Spritz** – Limoncello | Prosecco | Bitter Lemon € 6,50

**Lillet Berry** – Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beeren € 6,50

**Sherry** – dry oder medium € 4,50  
Bodegas Emilio Lustau, Jerez de la Frontera – Cádiz

**Martini** – dry, bianco oder rosso € 4,50

**Campari** mit Orangensaft € 5,80  
mit Soda € 5,00

## ALKOHOLFREI

**Gingerino** mit Orangensaft € 5,80  
mit Soda € 5,00



## Vorspeisen & Salate

---

**Tartar vom hausgebeizten Alpenlachs** € 13,00  
mit Avocado-Limetten-Espuma | getoastetem Brot

**Carpaccio vom Osttiroler Rind** € 13,00  
mit Rucola | gerösteten Pinienkernen | Olivenöl | Parmesanflocken

**Gebackene Champignons** € 9,50  
mit Sauce Tartar



**Bunter Salatteller** € 5,50

**Deferegger Bauernsalat** Vorspeise € 9,00  
Gemischte Salate mit Schafskäse Hauptgericht € 12,80  
gerösteten Speckwürfeln | Brotcroustons

**Vitalsalat** Vorspeise € 9,70  
Gemischte Salate mit gegrillter Hühnerbrust Hauptgericht € 13,80

## Suppen

---

**Kräftige Rindsuppe** € 4,80  
mit Kräuterfrittaten

**Knoblauchrahmsuppe** € 5,80  
mit gerösteten Brotcroustons

**Französische Zwiebelsuppe** € 5,80  
mit Käse & Weißbrot überbacken

## Steaks

---

<b>Rib-Eye-Steak – Dry Aged</b>	ca. 290g	€ 25,50
Das saftige Stück aus der Hochrippe mit starker Marmorierung		
<b>Rumpsteak</b>	ca. 220g	€ 22,50
Das Steak aus dem Roastbeef		
<b>Filetsteak</b>	ca. 250g	€ 29,50
Das zarteste & magerste Stück	ca. 180g – Lady`s Cut	€ 21,50
<b>Chateaubriand</b>	ca. 500g	€ 55,00
Das doppelte Filetsteak für 2 Personen		

Steaks	Beilagen	Chateaubriand
€ 2,00	Pfefferrahmsauce	€ 3,50
€ 2,00	Portweinsauce	€ 3,50
€ 3,50	Pommes frites	€ 6,00
€ 3,50	Kartoffelwedges	€ 6,00
€ 4,00	Speckbohnen	€ 7,00
€ 4,00	Gemüse der Saison	€ 7,00

... dazu empfehlen wir:

Cabernet Sauvignon | Weingut Salzl  
Illmitz | Neusiedlersee| 1/8 Glas | € 4,60

## Vegetarische Köstlichkeiten

---

**Osttiroler Schlipfkrapfen** € 12,50  
mit geriebenem Bergkäse | zerlassener Butter

**Penne und buntes Gemüse** € 13,00  
mit Pesto rosso | Rucola | Parmesanflocken

... dazu empfehlen wir:

Chardonnay | Weingut Allacher  
Gols | Neusiedlersee | 1/8l Glas | € 4,20

## Fischgerichte

---

**Frische Gebirgsforelle – gebraten oder blau** € 20,50  
mit Salzkartoffeln | Sahnekren

**Gebackenes Schollenfilet** € 13,00  
mit Kartoffelsalat | Sauce Tartar

... dazu empfehlen wir:

Grüner Veltliner DAC | Weingut Prechtl  
Zellerndorf | Weinviertel | 1/8l Glas | € 4,20

## Aus der österreichischen Küche

---

**Rindsgulasch** € 13,00  
mit Spätzle

**Wiener Schnitzel**  
mit Pommes frites | Preiselbeeren  
vom Schwein € 13,50  
vom Kalb € 19,50

**Cordon Bleu** € 16,00  
mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

**Zwiebelrostbraten** € 22,50  
mit Kräuterröstis | Speckbohnen

... dazu empfehlen wir:

Zweigelt DAC | Weingut Scheiblhofer  
Andau | Neusiedlersee | 1/8l Glas | € 4,20

... oder frisch gezapft:

Gösser Zwickel – naturtrüb  
Brauerei Falkenstein Lienz | 0,3l | € 3,30

## Heimisches Wild

---

**Ragout vom Hirschkalb** € 18,80  
mit Rotwein-Wacholdersauce | sautierte Pilze  
Serviettenknödel | Preiselbeer-Apfel

... dazu empfehlen wir:

Blaufränkisch | Weingut Iby  
Horitschon | Mittelburgenland | 1/8l Glas | € 4,60

## Desserts

---

**Eispalatschinke** € 5,90  
mit Vanilleeis | Schokoladesauce

**Crème Brûlée** € 6,80  
mit marinierten Himbeeren

**Zartbitter Schokoladmousse** € 7,80  
mit Apfelsorbet | Mango | Krokant

**Frische Ananas** € 6,80  
mit Vanilleeis | Caramelsauce

**Topfen – Nougatknödel** € 7,50  
mit Weichselragout

... dazu empfehlen wir: Beerenauslese – Samling 88 | Weingut Hans Tschida  
Illmitz | Neusiedlersee | 1/16l Glas | € 4,50

