

Aperitif

Glas Rosé Sekt Brut € 4,60
Sektkellerei Szigeti | Gols | Neusiedlersee

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

Hugo – Holunder | Prosecco | Soda | Minze € 5,80

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

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

Portwein – Tawny Port 10 Year € 4,50
Bodegas Pocas | Douro

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

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

Gebackene Champignons	Vorspeise	€ 9,00
mit Sauce Tartar	Hauptgericht	€ 12,00



Bunter Salatteller € 5,50

Deferegger Bauernsalat	Vorspeise	€ 9,50
Gemischte Salate mit Schafskäse gerösteten Speckwürfeln Brotcroutons	Hauptgericht	€ 12,80

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

Suppen

Kräftige Rindsuppe € 4,80
mit Kräuterfrittaten

Knoblauchrahmsuppe € 5,80
mit gerösteten Brotcroutons

Französische Zwiebelsuppe € 5,80
mit Käse & Weißbrot überbacken

Steaks

Rib-Eye-Steak – Dry Aged	ca. 290g	€ 25,50
Das saftige Stück aus der Hochrippe mit starker Marmorierung		
Rumpsteak	ca. 220g	€ 22,50
Das Steak aus dem Roastbeef		
Filetsteak	ca. 250g	€ 29,50
Das zarteste & magerste Stück	ca. 180g – Lady`s Cut	€ 21,50
Chateaubriand	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

Tortelloni mit Ricotta & Spinat € 13,00
in cremiger Aurorasauce

... dazu empfehlen wir:

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

Fischgerichte

Gebirgsforelle nach „Müllerin“ Art gebraten € 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:

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

... oder frisch gezapft:

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

Heimisches Wild

Ragout vom Hirschkalb € 18,80
mit Zweigelt-Wacholdersauce | sautierten Pilzen
Serviettenknödel | Rotkraut

... dazu empfehlen wir:

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

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 | Weingut Hans Tschida
Illmitz | Neusiedlersee | 1/16l Glas | € 4,50

