

# Aperitif

---

**Welschriesling Sekt** € 4,50  
Sektellerei Szigeti | Gols | Neusiedlersee

**Prosecco Rosé** € 4,50  
Weingut Montelvini | Treviso | Venetien

**Aperol Spritz** – Aperol | Prosecco | Soda € 6,00

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

**Hugo** – Holunder | Prosecco | Soda | Minze € 6,00

**Campari** mit Orangensaft € 6,00  
mit Soda € 5,00

**Sherry** – dry oder medium € 4,50

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

## ALKOHOLFREI

**Gingerino** mit Orangensaft € 6,00  
mit Soda € 5,00



## Vorspeisen & Salate

---

**Tartar vom hausgebeizten Alpenlachs** € 13,80  
mit Avocado-Limetten-Espuma

**Carpaccio vom Osttiroler Rind** € 13,80  
mit Rucola | gerösteten Pinienkernen | Olivenöl | Parmesanflocken

<b>Gebackene Champignons</b>	Vorspeise	€ 9,00
mit Sauce Tartar	Hauptgericht	€ 12,50



**Bunter Salatteller** € 6,50

<b>Deferegger Bauernsalat</b>	Vorspeise	€ 9,80
Gemischte Salate mit Schafskäse gerösteten Speckwürfeln   Brotcroustons	Hauptgericht	€ 14,00

<b>Vitalsalat</b>	Vorspeise	€ 9,80
Gemischte Salate mit gegrillter Hühnerbrust	Hauptgericht	€ 14,00

## Suppen

---

**Kräftige Rindsuppe** € 5,50  
mit Kräuterfrittaten

**Knoblauchrahmsuppe** € 6,50  
mit gerösteten Brotcroustons

**Französische Zwiebelsuppe** € 6,50  
mit Käse & Weißbrot überbacken

# Steaks

---

**Rib-Eye-Steak** 300g € 26,50

Das saftige Stück aus der Hochrippe mit Fettauge

**Rumpsteak** 220g € 22,50

Der Steak-Klassiker aus dem Roastbeef

**Filetsteak** 250g € 31,50

Das zarteste & magerste Stück 180g – Lady`s Cut € 23,50

**Chateaubriand** 500g € 59,00

Das doppelte Filetsteak für 2 Personen

---

Steaks	Beilagen	Chateaubriand
€ 4,50	„ <u>Surf &amp; Turf</u> “ mit Black-Tiger Garnelenspieß	€ 8,00
€ 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 Salz  
Illmitz | Neusiedlersee| 1/8 | € 4,90

## Vegetarische Köstlichkeiten

---

**Osttiroler Schlipfkrapfen** € 13,00  
geriebener Bergkäse | zerlassene Butter

**Tortelloni mit Ricotta & Spinat** € 14,00  
Tomatensauce | Parmesanschaum | Rucola

... dazu empfehlen wir:

Chardonnay | Weingut Allacher  
Gols | Neusiedlersee | 1/8l | € 4,70

## Fischgerichte

---

**Gebirgsforelle nach „Müllerin“ Art gebraten** € 21,50  
Salzkartoffeln | Sahnekren

**Gebackenes Schollenfilet** € 14,00  
Kartoffelsalat | Sauce Tartar

... dazu empfehlen wir:

Grüner Veltliner DAC | Weingut Hagn  
Mailberg | Weinviertel | 1/8l | € 4,70

## Aus der österreichischen Küche

---

**Rindsgulasch** € 14,80  
mit Spätzle

**Wiener Schnitzel**  
mit Pommes frites | Preiselbeeren  
vom Schwein € 15,80  
vom Kalb € 22,80

**Cordon Bleu** € 17,50  
mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

**Zwiebelrostbraten** € 24,50  
mit Kräuterröstis | Speckbohnen

... dazu empfehlen wir:

Blaifränkisch | Weingut Iby  
Horitschon | Mittelburgenland | 1/8l | € 4,90

... oder frisch gezapft:

Geigenseer Hell – vom Fass  
Privatbrauerei aus dem Defereggental | 0,3l | € 3,50

## Heimisches Wild

---

**Ragout vom Hirschkalb** € 20,80  
mit Zweigelt-Wacholdersauce | sautierten Pilzen  
Serviettenknödel | Rotkraut

... dazu empfehlen wir:

Zweigelt DAC | Weingut Hannes Reeh  
Andau | Neusiedlersee | 1/8l | € 4,70

## Desserts

---

**Eispalatschinke** € 6,50  
mit Vanilleeis | Schokoladesauce

**Crème Brûlée** € 7,50  
mit marinierten Himbeeren

**Zartbitter Schokoladmousse** € 8,50  
mit Apfelsorbet | Mango | Krokant

**Frische Ananas** € 7,50  
mit Vanilleeis | Caramelsauce

**Topfen – Nougatknödel** € 8,50  
mit Weichselragout | Joghurteis

... dazu empfehlen wir:

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

