

Aperitif

Winzersekt – Grüner Veltliner Brut Kellerei Szigeti Gols Neusiedlersee	€ 5,00
Fragolino – Frizzante von der Erdbeertraube “Isabella” Weingut Grebenz Großklein Südsteiermark	€ 5,00
Prosecco Rosé Weingut Montelvini Treviso Venetien	€ 5,00
Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda	€ 6,00
Lillet Wild Berry Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Soda	€ 6,50
Hugo Holunder Prosecco Soda	€ 6,50
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Bitter Lemon	€ 7,50
Campari mit Orangensaft mit Soda	€ 6,50 € 5,50
Sherry – dry oder medium	€ 4,50
Martini – dry, bianco oder rosso	€ 4,50
<u>ALKOHOLFREI</u>	
Gingerino mit Orangensaft mit Soda	€ 6,50 € 5,50



Vorspeisen & Salate

Tartar vom hausgebeizten Alpenlachs € 14,00
mit Avocado-Limetten-Espuma

Carpaccio vom Osttiroler Rind € 14,00
mit Rucola | gerösteten Pinienkernen | Olivenöl | Parmesanflocken

Gebackene Champignons	Vorspeise	€ 9,50
mit Sauce Tartar	Hauptgericht	€ 13,50



Bunter Salatteller € 6,50

Deferegger Bauernsalat	Vorspeise	€ 10,50
Gemischte Salate mit Schafskäse gerösteten Speckwürfeln Brotcroustons	Hauptgericht	€ 14,50

Vitalsalat	Vorspeise	€ 10,50
Gemischte Salate mit gegrillter Hühnerbrust	Hauptgericht	€ 14,50

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 – stark marmoriert

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 & Turf</u> “ mit Black-Tiger Garnelenspieß	€ 8,00
€ 1,50	Pfefferrahmsauce	€ 2,50
€ 1,50	Portweinsauce	€ 2,50
€ 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 | € 5,20

Vegetarische Köstlichkeiten

Osttiroler Schlipfkrapfen € 13,50
geriebener Bergkäse | zerlassene Butter

Tortelloni mit Ricotta & Spinat € 14,50
Tomatensauce | Parmesanschaum | Rucola

... dazu empfehlen wir:

Chardonnay | Weingut Allacher
Gols | Neusiedlersee | 1/8l | € 4,80

Fischgerichte

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

Gebackenes Schollenfilet € 14,50
Kartoffelsalat | Sauce Tartar

... dazu empfehlen wir:

Grüner Veltliner DAC | Weingut Anton Bauer
Feuersbrunn | Wagram | 1/8l | € 4,80

Aus der österreichischen Küche

Rindsgulasch € 15,00
mit Spätzle

Wiener Schnitzel
mit Pommes frites | Preiselbeeren
vom Schwein € 16,00
vom Kalb € 23,00

Cordon Bleu € 18,50
mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten € 25,50
mit Kräuterröstis | Speckbohnen

... dazu empfehlen wir:

Blaifränkisch | Weingut Iby
Horitschon | Mittelburgenland | 1/8l | € 5,00

... oder frisch gezapft:

Geigenseer Zwickel – vom Fass
Privatbrauerei aus dem Defereggental | 0,3l | € 3,90

Heimisches Wild

Ragout vom Hirschkalb € 22,50
mit Zweigelt-Wacholdersauce | sautierten Pilzen
Serviettenknödel | Rotkraut

... dazu empfehlen wir: **Cuvée Classic – ZW, ME, BF** | Weingut Scheiblhofer
Andau | Neusiedlersee | 1/8l | € 5,20

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

