

# Aperitif

---

<b>Crémant de Bourgogne</b> Blanc de Blancs Domaine de Bel Air – Jean-Marc Lafont   Lantignié   Burgund	€ 7,00
<b>Birnenschaumwein</b> Sektellerei Inführ   Klosterneuburg   Wagram	€ 5,50
<b>Prosecco Rosé</b> Weingut Montelvini   Volpago del Montello   Treviso	€ 5,50
<b>Americano</b> Campari   roter Vermouth   Soda	€ 8,00
<b>Campari</b> mit Orangensaft mit Soda	€ 6,50 € 5,50
<b><u>ALKOHOLFREI</u></b>	
<b>Gingerino</b> mit Orangensaft mit Soda	€ 6,50 € 5,50
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Prosecco   Soda	€ 6,00
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   Soda	€ 6,50
<b>Hugo</b> Holunder   Prosecco   Soda	€ 6,50
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello   Prosecco   Bitter Lemon	€ 7,50



## Vorspeisen & Salate

---

**Tartar vom hausgebeizten Alpenlachs** € 14,50  
mit Avocado-Limetten-Espuma

**Carpaccio vom Osttiroler Rind** € 14,50  
mit Rucola | gerösteten Pinienkernen | Olivenöl | Parmesanflocken

<b>Gebackene Champignons</b>	Vorspeise	€ 9,50
mit Sauce Tartar	Hauptgericht	€ 13,50



**Bunter Salatteller** € 6,50

<b>Deferegger Bauernsalat</b>	Vorspeise	€ 10,50
Gemischte Salate mit Schafskäse gerösteten Speckwürfeln   Brotroutons	Hauptgericht	€ 16,00

<b>Vitalsalat</b>	Vorspeise	€ 10,50
Gemischte Salate mit gegrillter Hühnerbrust	Hauptgericht	€ 16,00

## Suppen

---

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

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

**Französische Zwiebelsuppe** € 7,00  
mit Käse & Weißbrot überbacken

# Steaks

---

<b>Rib-Eye-Steak</b>	300g	€ 26,50
Das saftige Stück aus der Hochrippe – stark marmoriert		
<b>Rumpsteak</b>	220g	€ 22,50
Der Steak-Klassiker aus dem Roastbeef		
<b>Filetsteak</b>	250g	€ 31,50
Das zarteste & magerste Stück	180g – Lady`s Cut	€ 25,50
<b>Chateaubriand</b>	500g	€ 59,00
Das doppelte Filetsteak für 2 Personen		

Steaks	Beilagen	Chateaubriand
€ 1,50	<b>Pfefferrahmsauce</b> oder <b>Portweinsauce</b>	€ 2,50
€ 3,50	<b>Pommes frites</b> oder <b>Kartoffel-Wedges</b>	€ 6,00
€ 4,00	<b>Speckbohnen</b> oder <b>Gemüse der Saison</b>	€ 7,00
€ 4,50	<b>„Surf &amp; Turf“</b> Black-Tiger Garnelenspieß	€ 8,00

... dazu empfehlen wir:

**Cabernet Sauvignon** | Weingut Salzl  
Illmitz | Neusiedlersee | 1/8 | € 5,50

**Zu Mittag können Sie bis 13.30 Uhr  
aus unserem Steak-Angebot wählen!**

## Vegetarische Gerichte & Fisch aus See & Meer

---

**Osttiroler Schlipfkrapfen** € 14,50  
geriebener Bergkäse | zerlassene Butter

**Penne all`arrabbiata** € 14,50  
Rucola | Parmesanflocken

**Gebirgsforelle nach „Müllerin“ Art gebraten** € 22,50  
Salzkartoffeln | Sahnekren

**Gebackenes Schollenfilet** € 15,50  
Kartoffelsalat | Sauce Tartar

... dazu empfehlen wir:

**Grüner Veltliner DAC** | Weingut Anton Bauer  
Feuersbrunn | Wagram | 1/8 | € 5,50

## Köstlichkeiten aus der österreichischen Küche

---

**Rindsgulasch** € 15,50  
mit Spätzle

**Wiener Schnitzel**  
mit Pommes frites | Preiselbeeren  
vom Schwein € 16,50  
vom Kalb € 23,50

**Cordon Bleu** € 18,50  
mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

**Zwiebelrostbraten** € 25,50  
mit Kräuterröstis | Speckbohnen

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

... dazu empfehlen wir:

**Zweigelt** | Weingut Migsich  
Antau | Neusiedlersee-Hügelland | 1/8 | € 5,50

## Desserts

---

<b>Eispalatschinke</b> Vanilleeis   Schokoladesauce	€ 7,00
<b>Crème Brûlée</b> marinierte Himbeeren	€ 8,00
<b>Frische Ananas</b> Vanilleeis   Karamellsauce	€ 8,00
<b>Zartbitter Schokoladmousse</b> Himbeersorbet   Mango   Krokant	€ 9,00
<b>Topfen – Nougatknödel</b> Weichselragout   Joghurteis	€ 9,00
<b>Warmer Topfenstrudel</b> warme Himbeeren	€ 6,50
<b>Warmer Marillenstrudel</b> Stracciatellaeis	€ 6,50
<b>Fruchtige Sorbet-Variation – <u>laktosefrei &amp; vegan</u></b> Birnen-, Mango- und Erdbeersorbet   frische Früchte	€ 7,50
<b>Gerührter Eiskaffee</b>	€ 6,00
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis   heiße Himbeeren   Schlagobers	€ 7,50

... dazu empfehlen wir:

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

