

Aperitif

Crémant de Bourgogne Weingut Moillard-Grivot Meursault Burgund	7,00
Birnenschaumwein Sektellerei Inführ Klosterneuburg Wagram	5,50
Prosecco Rosé Weingut Montelvini Volpago del Montello Treviso	5,50
Americano Campari Martini rosso Soda	8,00
Campari mit Orangensaft mit Soda	6,50 5,50
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
<u>ALKOHOLFREI</u>	
Gingerino mit Orangensaft mit Soda	6,50 5,50



Vorspeisen

Tatar vom hausgebeizten Alpenlachs

Avocado-Limetten-Espuma | Toast

17,50

Carpaccio vom Osttiroler Rind

Rucola | gerösteten Pinienkernen | Olivenöl | Parmesanflocken | Gebäck

17,50

Gebackene Champignons

Sauce Tatar

Vorspeise 11,00

Hauptgericht 16,00

... dazu empfehlen wir:

Rosé vom Zweigelt 2025 | Weingut Erich Migsich
Antau | Rosalia - Burgenland | 1/8l | 6,30

Suppen

Kräftige Rindsuppe

Kräuterfrittaten

6,50

Knoblauchrahmsuppe

geröstete Brotroutons

7,50

Französische Zwiebelsuppe

Käse & Weißbrot überbacken

7,50

Salate

Deferegger Bauernsalat

Gemischte Salate mit Schafskäse
gerösteten Speckwürfeln | Brotcroutons | Gebäck

Vorspeise 12,50
Hauptgericht 18,50

Vitalsalat

Gemischte Salate mit gegrillter Hühnerbrust | Gebäck

Vorspeise 12,50
Hauptgericht 18,50

Bunter Sommersalat mit gebratenem Fisch des Tages

Knoblauchtoast
Vorspeise 15,50
Hauptgericht 22,50

... dazu empfehlen wir:

Weißburgunder DAC 2025 | Weingut Grebenz
Großklein | Südsteiermark | 1/8l | 5,50

Gemischter Salatteller

7,50

Blattsalat

6,50

Auf Vorbestellung

Fondue Chinoise

Filetstreifen von Rind, Schwein & Huhn
hausgemachte Saucen | bunter Salatteller
Pommes frites | Wedges | Baguette

pro Person 39,50

Steaks

Rumpsteak

Der Steak-Klassiker aus dem Roastbeef
230g – 24,00

Filetsteak

Das zarteste & magerste Stück
180g – 26,00
250g – 36,00

Chateaubriand

Das doppelte Filetsteak für 2 Personen
500g – 69,00

Die Steaks werden serviert mit Kräuterbutter

Steaks	Beilagen	Chateaubriand
1,80	Pfefferrahmsauce	3,00
1,80	Portweinsauce	3,00
4,00	Pommes frites	7,00
4,00	Potato-Wedges	7,00
5,00	Speckbohnen	9,00
5,00	Gemüse der Saison	9,00
5,00	„Surf & Turf“ Black-Tiger Garnelenspieß	9,00

... **dazu empfehlen wir:**

Cabernet Sauvignon 2022 | Weingut Salzl
Illmitz | Neusiedlersee | 1/8l | 5,90

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

Vegetarisch & Fisch

Deferegger Schlipfkrapfen

geriebener Bergkäse | zerlassene Butter
17,00

Veganes Kichererbsen-Gemüse Curry

Falafel
18,50

Gebirgsforelle nach „Müllerin“ Art gebraten

grätenfrei

Sahnekren | buntes Wurzelgemüse | Salzkartoffeln
25,50

... dazu empfehlen wir:

Grüner Veltliner „Tante Mitzi“ 2025 | Winzerhof Stift
Röschitz | Weinviertel | 1/8l | 5,50

Klassiker

Rindsgulasch

Kräuterspätzle
17,50

Wiener Schnitzel

Pommes frites | Preiselbeeren
vom Jungschwein 18,50
vom Kalbsrücken 27,50

Ragout vom Hirschkalb

Zweigelt-Wacholdersauce | sautierte Pilze
Serviettenknödel | Rotkraut
25,50

... dazu empfehlen wir:

Blaufränkisch Classic 2023 | Weingut Anton Iby
Horitschon | Mittelburgenland | 1/8l | 5,50

Desserts

Eispalatschinke

Vanilleeis | Schokoladesauce
7,00

Crème Brûlée

marinierte Himbeeren
8,00

Frische Ananas

Vanilleeis | Karamellsauce
8,50

Zartbitter Schokoladmousse

Himbeersorbet | Mango | Krokant
9,00

Topfen – Nougatknödel

Weichselragout | Joghurteis
9,00

Fruchtige Sorbet-Variation

Birnen-, Mango- und Erdbeersorbet | Schoko-Crumble | Beeren
7,50

... dazu empfehlen wir:

Beerenauslese | Weingut Hans Tschida
Illmitz | Neusiedlersee | 0,1l | 7,50

