

Aperitif

Winzersekt – Welschriesling Brut € 5,00
Kellerei Szigeti | Gols | Neusiedlersee

Birnenschaumwein € 5,00
Kellerei Inführ | Klosterneuburg | Wagram

Prosecco Rosé € 5,00
Weingut Montelvini | Treviso | Venetien

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

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

Gebackene Champignons	Vorspeise	€ 9,00
mit Sauce Tartar	Hauptgericht	€ 12,50



Bunter Salatteller € 6,50

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

Vitalsalat	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 – 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
€ 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 | € 5,00

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 € 17,80
mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten € 24,50
mit Kräuterröstis | Speckbohnen

... dazu empfehlen wir:

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

... oder frisch gezapft:

Geigenseer Zwickel – vom Fass
Privatbrauerei aus dem Defereggental | 0,3l | € 3,80

Heimisches Wild

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

... dazu empfehlen wir: **Cuvée Classic – ZW, ME, BF** | Weingut Scheiblhofer
Andau | Neusiedlersee | 1/8l | € 5,50

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

