

Weinwirtschafts Klassiker

Schmankerl Brett <small>A C G J L</small> Österreichische Wurstspezialitäten Bergblumenkäse Essiggurke Radi Kren Senf Ei <i>snack board - austrian sausages and cold cuts mountain flower cheese pickles radishes horseradish mustard egg</i>	pro Person € 22.00
Weinwirtschafts Wurstsalat <small>I J L</small> Laugenstange Rote Zwiebeln Gewürzgurke <i>sausage salad - pretzel sticks red onions pickles</i>	€ 18.00
Frittatensuppe <small>A C G I</small> Siedfleisch Wurzelgemüse <i>beef soup with sliced herb crepes - beef root vegetables</i>	€ 14.00
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <small>A C G L</small> Bergkäse Grüner Salat <i>cheese spaetzle with caramelized onion - mountain cheese green salad</i>	€ 19.00
Wiener Tafelspitz <small>G I L</small> Rahmspinat Apfelkren Petersilienkartoffeln <i>boiled veal - creamed spinach apple horseradish parsley potatoes</i>	€ 29.00
Original Wiener Schnitzel <small>A C G J L</small> Kartoffel – Gurken Salat Preiselbeeren Zitrone <i>original Wiener Schnitzel - potato cucumber salad cranberries lemon</i>	€ 32.00
Hausgemachte Fleischpflanzerl vom heimischen Kalb <small>A C G J L</small> Kartoffel-Gurkensalat Schnittlauch <i>meatballs from local veal - potato cucumber salad chives</i>	€ 18.00
karamellisierter Kaiserschmarrn für 2 Personen <small>A C G</small> Schwarzbeerkompott Vanille-Eis Rum Rosinen a part <i>cut-up and sugared pancake – blueberry compote vanilla ice cream rum raisins</i>	€ 22.00
Käse Brettl <small>A G L</small> Vom Käsehändler „Jumi“ aus Wien Holzofenbrot Saisonale Kondiments <i>selection of austrian cheese from the cheese merchant 'Jumi' - crispy bread seasonal condiments</i>	€ 16.00

Aus dem Steinofen

Flammkuchen A | D | G | J

tarte flambée

Tiroler Speck | Schmand | Frühlauch € 14.00
tyrolean bacon | sour cream | spring onion

Paradeiser | Rauke | Parmesan € 14.00
rocket | tomato | parmesan

Blunzen | Eingelegte Zwiebeln | Apfel € 14.00
blood sausage | pickled onions | apple

Österkron | Feigen | Fermentierter Honig | Walnuss € 14.00
blue cheese | figs | fermented honey | walnut

Räucherlachs | Meerrettich | Honig | Senf | Dill € 14.00
smoked salmon | dill | horseradish | honey | mustard

Saisonale Empfehlungen

Vorspeisen

starter

Bunte Paradeiser mit Geißkasmousse A | G | H € 16.00
Kräutersalat | geröstete Kürbiskerne
heirloom tomatoes & goat cheese – herb salad | roasted pumpkin seeds

Tatar vom Rind A | C | J | L € 19.00
Gebeiztes Eigelb | Petersilienmayonnaise | Meerrettich
cured egg yolk – parsley mayonnaise | horseradish

Gebeizte Lachsforelle D | G | J | L € 19.00
Buttermilch | Dill | Forellenkaviar
cured steelhead trout – buttermilk | dill | trout caviar

Große Mahlzeiten

main course

- Krustentier – Tascherl A | B | C | D | G | I | L € 22.00
Nussbutter | Spitzkohl Fleckerl | Krustentierschaum
crustacean raviolo – brown butter / caramelized cabbage / crustacean foam
- Kaspressknödel A | C | G € 19.00
Pilzschaum | Blattspinat | Sommertrüffel
cheese bread dumplings – mushroom foam / spinach / summer truffle
- Paprika Hendl A | C | G | I | L € 24.00
Paprikasoße | Schmand | Liebstöckel | Spätzle
braised chicken with paprika – bell pepper cream sauce / sour cream / lovage / spätzle
- Gebratenes Kabeljau Filet A | D | G | L € 28.00
Riesling Schaum | Fenchel | Paradeiser
seared cod fillet – riesling foam / fennel / tomato
- Geschmorter Rinderbraten A | G | L € 29.00
Pflifferlinge | Röstzwiebeln | Plent
braised beef – chanterelles / crispy onions / polenta

Süße Schmankerl

sweet specials

- Alpenkräuter Sorbet H € 8.00
Hollerblütensirup | Rosé Pfeffer
alpine herb sorbet – elderflower syrup / pink pepper
- Vanille Parfait steirische Art A | C | G | H € 11.00
Erdbeeren | Honig | Kürbiskerne
vanilla parfait styrian style – strawberries / honey / pumpkin seed

„ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“
A=GLUTENHALTIGES GETREIDE, B=KREBSTIERE, C=EIER, D=FISCHE, E=ERDNUSS, F=SOJA, G=MILCH / LAKTOSE H=SCHALENFRÜCHTE,
I=SELLERIE, J=SENF, K=SESAM, L=SULFITE, M=LUPINEN, N=WEICHTIERE
„ZUSATZSTOFFINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“
1=FARBSTOFF, 2=KONSERVIERUNGSMITTEL, 3=ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4= GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 =GESCHWEIFELT, 6 =GESCHWÄRZT,
7 =PHOSPHAT, 8 =MILCHEIWEIß,
9 =KOFFEINHALTIG, 10 =CHININHALTIG, 11 =SÜßUNGSMITTEL, 13 =GEWACHST

Schnaps

4cl

Reisetbauer Kirchberg- Thening | Österreich

ab € 9.50

Vogelbeere | Marille | Schlehdorn | Williams Birne

Rowan berry | apricot | sloe | williams pear

Kurt Angerer Lengenfeld | Österreich

€ 16.00

Apricot Brandy 16 years

Brennerei Gölles Riegersburg | Österreich

ab € 9.00

Alter Apfel | Kriecherl (Wildpflaume) | Alte Zwetschge | Herzkirsche | Quitte

Barrel aged apple | wild plum | barrel aged plum | sweetheart cherry | quince

Süssweinempfehlung

0,375l

Kremstal

2009

Riesling Beerenauslese

€ 55.00

Weingut Mantlerhof

Honig-gelber Pfirsich-reife Marille

Leithaberg

2021

Sauvignon Blanc & Welschriesling Spätlese

0.1l € 9.00

Weingut Heidi Schröck

€ 34.00

Fruchtig-aromatisch-elegant

2021

„auf den Flügeln der Morgenröte“

€ 128.00

Ruster Ausbruch Furmint | Grauburgunder | Welschriesling

Weingut Heidi Schröck

Komplex-Mandarinenzesten-Honig

Wasser

Staatlich Fachingen Deutschland 0.25L | 0.75L € 5.00 | € 10.00
medium | ohne

Bismark Deutschland 0.75L € 10.00
feinperlig | ohne

Softs

Fritz Hamburg 0.2L € 5.00
Hamburg | Deutschland
Kola | Kola ohne Zucker | Mischmasch | Orange | Zitrone
Bio-Rhabarberschorle | Bio-Apfelschorle

Schweppes 0.2L € 5.00
Genf | Schweiz
Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale | Wild Berry | Pomegranate

Fruchtsäfte 0.2L € 5.00
Apfel klar | Banane | Johannisbeere | Pfirsich | Traube rot | Kirsche

Alkoholfreie Getränke

Ginger Lemonade €10,50
Ingwer | Zitrone | Soda

Rosafree & Tonic €10,50
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Schweppes Tonic Water

Aperitif Getränke

„Der Kleine Jacob“ ~ Hausapero € 11.50
Amouro Vermutivo | Zitrone | Grapefruit | Tonic

Rosalie Spritz € 14.00
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Loimer Extra Brut

Schaumwein

Loimer Extra Brut 0.1L 0.75L Fred Loimer Langenlois Kamptal	€ 10.00 € 65.00
Bründlmayer Rosé 0.1L 0.75L Weingut Bründelmayer Langenlois Kamptal	€ 12.00 € 75.00
Prisecco weißduftig alkoholfrei 0.1L 0.75L Manufaktur Jörg Geiger Schlat Baden-Württemberg	€ 8.00 € 50.00

Wein

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte mit einer erlesenen Auswahl an offenen Weinen und Flaschenweinen aus den besten Regionen Österreichs.

Bier vom Fass

Oberdorfer Helles 0.3L 0.5L Marktoberdorf Bayern	€ 5.40 € 7.40
Jever Pilsener 0.3L 0.5L Jever Niedersachsen	€ 5.40 € 7.40
Alsterwasser 0.3L 0.5L Jever Pilsener Zitronenlimo	€ 5.40 € 7.40

Bier aus der Flasche

Allgäuer Büble Weißbier Hell 0.5L Allgäuer Brauhaus AG Kempten Bayern	€ 7.40
Allgäuer Büble Weißbier Hell alkoholfrei 0.5L Allgäuer Brauhaus Kempten Bayern	€ 7.40
Radeberger Pils alkoholfrei 0.33L Radeberger Exportbierbrauerei Radeberg Sachsen	€ 5.40