

Barbecue-Menü

*Knusprige Pulled Pork Stangerl
mit Dipsaucen und Avocado aglm*



9,90

*Maïscremesuppe
mit hausgemachtem Chili-Popcorn aglo*

5,90

*Gegrilltes Steak vom Entrecôte
mit Knoblauchbutter, Pfannengemüse und gefüllter Ofenkartoffel aglm*

26,90

*Warmer Schokoladenkuchen
mit Erdnuss-Butterreis und gegrillter Ananas agce*

7,90

Menüpreis 38,90

Brot & Gedeck

Preis pro Person 2,90

Burgenlandmenü

*Hühnerleberparfait im Glas
mit Weintrauben-Chutney und hausgemachtem Speck-Stangerl aglm*

8,90

*Geschmorte Backen vom Kleeschwein
Wurzelrahmsauce mit Kartoffel-Krenpüree
und gerösteten Zwiebeln aglm*



22,90

*Erdbeer-Tarte
Schokoladeneis agc*

7,90

Menüpreis 36,90

Brot & Gedeck

Preis pro Person 2,90

Vorspeisen

Unsere Salatbar	5,00
<i>Auswahl an hausgemachten marinierten und bunten Salaten mit verschiedenen Dressings</i>	
Steinpilzmousse 	12,90
<i>mit Vulcano Rohschinken-Chips und gebackenen Kartoffelbällchen <small>acglm</small></i>	
Gebeizte Lachsforelle	11,90
<i>mit pikanter Paprika-Chili-Marmelade und Tramezzini-Baumkuchen <small>aglm</small></i>	
Carpaccio von Rind & Garnele	13,90
<i>mit Pilz- Frühlingsrolle und Erbsencreme <small>abogl</small></i>	



Suppen

Schaum vom Eierschwammerl 	5,90
<i>mit Speck-Weißbrotenödel <small>acgl</small></i>	
Rinder Consommé	4,90
<i>mit traditionellen Einlagen wie Leberknödel, Frittaten, Festtagsnudeln, Grießnockel oder Backerbsen <small>acgl</small></i>	
Duett von der Tomate	5,90
<i>Mit Parmesan-Basilikumravioli <small>acgl</small></i>	

Brot & Gedeck

Preis pro Person € 2,90

Hauptspeisen

Zanderfilet		17,90* 24,90
<i>auf Kartoffel-Shrimpsgröstel und Krensaucce abglo</i>		
Filet vom weißen Waller		23,90
<i>auf schwarzen Balsamico-Linsen und Topfennockerl acglm</i>		
Rosa gebratenes Kalbsfilet		22,90* 31,90
<i>mit Kartoffel-Pilztascherl und gebratener Jakosmuschel aboglo</i>		
Filet vom Rind		29,90
<i>auf Steinpilzrisotto und wildem Broccoli aglo</i>		
Gebackene Putenroulade		19,90
<i>auf Sesam-Basmatireis und glasierten Karottenstiften acglm</i>		
Eierschwammerl-Gulasch		14,90* 19,90
<i>mit gebratenen Semmelknödel und Liebstöckel-Sauerrahm acgl</i>		
Gefüllter Couscous- Kohlrabi (vegan)		16,90
<i>mit Soja-Koriander-Joghurt ai</i>		
In der Pfanne gebackenes Kalbsschnitzel		15,90* 19,90
<i>Petersilienerdäpfel acg</i>		
	vom Schwein	12,90* 16,90

Gerne bringen wir Ihnen auch unsere vegetarische/vegane Karte

*Mit * gekennzeichnete Speisen servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion bzw. als Zwischengericht*

Desserts

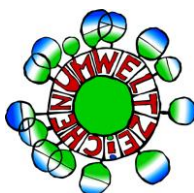
<i>Geeiste Esterhazyschnitte</i> <i>mit lauwarmen Himbeeren <small>acgeo</small></i>	7,90
<i>Schokoladen-Nougatschnitte</i> <i>mit Oreo-Cookie-Eis und Mango-Espuma <small>acg</small></i>	7,90
<i>Hausgemachte Topfennockerl</i> <i>mit Butterbrösel und eingemachten Waldbeeren <small>acgo</small></i>	7,90

Kaffee

<i>Kleiner Brauner/ Espresso</i>	2,70
<i>Großer Brauner/ doppelter Espresso</i>	3,80
<i>verlängerter</i>	3,30
<i>Melange/Cappuccino</i>	3,80
<i>Cafe Latte/ Latte Macchiato</i>	3,90

Vila Vita Edelbrände aus dem eigenen Obstgarten

<i>Marille, Apfel, Obstbrand oder Birne</i>	2 cl	3,60
<i>Himbeerbrand</i>	2 cl	7,00



Index der Allergene

A	glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier von Geflügel	M	Senf
D	Fisch (außer Fischgelatine)	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch von Säugetieren (inkl. Laktose)	R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und Tintenfische

Sollten Sie unter Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit