



MENÜ DES MONATS

ROTE RÜBEN CARPACCIO mit Rucola, Parmesan und Orangensauce (M)	€ 12,00
HIRSCHKALBSRÜCKEN an Kartoffel-Kürbisgratin mit Blaukraut (C, G, L)	€ 27,00
ZIMTPARFAIT auf Sauerkirschragout (C, G)	€ 8,00
MENÜPREIS GESAMT:	€ 42,00

VORSPEISEN KALT

INSALATA CAPRESE Tomaten mit Burrata und Basilikum (G,H,L,O)	€ 10,00
ANTIPASTI-TELLER Gemischte Antipasti mit marinierten Gemüse- und Fleischspezialitäten (H,L,M,O,P)	€ 13,00
VITELLO TONNATO Scheiben vom rosagebratenen Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern (C,D,G,H,M,O)	€ 15,00
CARPACCIO VOM RIND Scheiben vom heimischen Rinderfilet mit Trüffelcreme und Parmesan (G,H,M,O,L)	€ 15,00
TARTARE VOM THUNFISCH mit Zitronen-Aioli (C,D,L,H,M,N,O)	€ 15,00

VORSPEISEN WARM

CALAMARI Gegrillte Calamari mit Knoblauch (G,P)	€ 15,00
OKTOPUS Gegrillter Oktopus mit Süßkartoffelcreme und Zitrusfrüchtesalat (B,G,O)	€ 16,00
JAKOBSMUSCHELN Gegrillte Jakobsmuscheln auf Karfiolcreme mit Passionsfrucht (G,L)	€ 18,00

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern · exkl. Gedeck € 2,00 (G)





SALATE

GEMISCHTER SALAT (L,M,O)	€ 6,00
RUCOLASALAT (L,M,O)	€ 6,00
BLATTSALAT mit ofengebackenen Melanzani und gebratener Ziegenkäse (G,L,M,O)	€ 13,00

SUPPEN

MINISTRONE Italienische Gemüsesuppe mit Orecchiette (A,L,O)	€ 5,00
KARFIOLCREMESUPPE (G,L)	€ 6,00
MEDITERRANE FISCHSUPPE MIT SAFRAN (D,L,O,B)	€ 9,00

PASTA & RISOTTO

ORECCHIETTE mit Peperonata und gebratenem Ziegenkäse (A,G,O)	€ 13,00
STEINPILZTORTELLINI mit brauner Salbeibutter (A,G,L)	€ 14,00
SCHWARZE NUDELN mit Wolfsbarschfilet auf Zitronensauce (A,G,L)	€ 18,00
TAGLIOLINE mit Garnelen in Tomaten-Knoblauchsauce (A,G,B)	€ 18,00
TRÜFFELNUDELN mit gebratenen Jakobsmuscheln (A,L,O)	€ 19,00
PILZ-RISOTTO mit Kräuterseitlingen und Salbei (O,G)	€ 16,00



FISCH

LACHSFILET	€ 23,00
mit Gemüse und Viola-Kartoffeln auf Kornsenfsauce (G,M,D,O)	
WOLFSBARSCHFILET	€ 25,00
mit Gemüseragout und Rosmarin-Kartoffeln (D,G,C)	
RARE GEBRATENES THUNFISCHSTEAK	€ 27,00
auf mediterranem Gemüse mit Salsa Verde und Rosmarin-Kartoffeln (D,G,O)	
GEMISCHTE FISCHPLATTE	€ 28,00
Seeteufel, Wolfsbarsch, Lachs und Garnelen mit gebratenem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln (D,G,O,L,R)	
SEETEUFEL IM PROSCIUTTO-MANTEL	€ 29,00
mit Peperonata und Kräuterpolenta (D,G,O)	

FLEISCH

GESCHMORTE RINDSBACKERL	€ 23,00
mit Parmesanpolenta in Rotweinsauce (A,G,L,O,P,M)	
ENTENBRUST	€ 25,00
mit Kräuterseitlingen und Rosmarin-Kartoffeln (G, L)	
SURF 'N' TURF	€ 33,00
Rinderfilet und Garnelen mit Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln (B,G,M)	



DESSERT & KÄSE

TIRAMISU (G,O,C,A)	€ 8,00
BUTTERMILCH-PANNA COTTA MIT BEERENSAUCE (G,O)	€ 8,00
WEISSES SCHOKOMUS mit Baileys und Nusstascherl (A,G,H,O)	€ 8,00
ZITRONENSORBET mit Prosecco und Vodka (A,H,O,P)	€ 8,00
KÜCHLEIN VON DER EDELBITTER-SCHOKOLADE mit Beerensauce und Vanilleeis (A,C,G,H)	€ 9,00
GEMISCHTE KÄSEPLATTE Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino mit Schalotten-Marmelade und Nüssen (H,G)	€ 12,00
BEERENAUSLESE TRAMINER 2013 Feiler-Artinger Rust Neusiedlersee-Hügelland	1/16 l € 5,50