



# Aperitif- und Weinempfehlung

## Our aperitif and wine suggestion

Campari Orange € 6,50

Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry € 3,90

### Riesling Venesse 2010

Weingut Waldschütz

Kamptal DAC

In der Nase feine Nuancen vom Weingartenpfirsich,  
zart mineralisch unterlegt, am Gaumen saftige, stoffige Frucht, ein Süßeschleier,  
Komplexität und präzise Stilistik leiten einen perfekten Abgang ein, schon sehr gut entwickelt.

1/8 l € 4,60

### Zweigelt Föllikberg 2009

Weingut Kollwentz

Größhöflein, Neusiedlersee-Hügelland

Dieser Zweigelt vom Großhöfleiner Föllikberg besticht durch seine elegante Art,  
kräftiges purpur, würzige Kirschenfrucht, weiche reife Tannine,  
schmeichelnd am Gaumen und guter Abgang.

1/8 l € 4,50

## Kalte Vorspeisen Cold starters

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan  
Carpaccio of Beef with arugula and parmesan cheese  
€ 9,50

Lauwarmer Antipastisalat  
mit gegrillten Seeteufelmedaillons  
Handwarm Variation of antipasti with grilled filet of monkfish  
€ 8,50

Cocoon von Pilzen und Taleggio  
auf Blattsalat mit Himbeeren in Passionsfruchtdressing  
Cocoon stuffed with mushrooms and Taleggio cheese on lettuce with raspberries  
and passionfruit dressing  
€ 8,20

Beilagensalat vom Buffet pro Teller  
Salad from the buffet per plate  
€ 3,70

Großer Salat vom Buffet pro Teller  
Large salad from the buffet per plate  
€ 5,90

Auf Wunsch servieren wir zu Ihrem Salat vom Buffet  
Geflügelstreifen, Shrimps oder Fisch.  
On request we serve you to your choice of salad  
stripes of grilled chicken, shrimps or fish.  
€ 8,70

# Suppen

## Soups

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Milzschnitten  
Clear beef soup with melt slices  
€ 3,60

Tomatensuppe  
mit Gin und Sahnehaube  
Soup of tomatoes with gin taste topped with cream  
€ 3,80

Kartoffelsuppe  
mit sautierten Eierschwammerln  
Cream of potatoes with sautéed chanterelles  
€ 3,80

## Warme Vorspeisen, Pasta & Risotto

### Warm starters, pasta & risotto

Spaghetti con Gambaretti  
Spaghetti mit Gambaretti in leichter Knoblauchsauce  
Spaghetti pasta with grilled gambaretti in light garlic cream sauce  
Vorspeise, starter € 8,90  
Hauptspeise, main course € 15,50

Mezzalune in Salbeibutter mit Parmesanspänen  
"Mezzalune" pasta stuffed in sage butter and parmesan cheese  
Vorspeise, starter € 7,90  
Hauptspeise, main course € 12,20

Quittenrisotto  
mit glacierten Tomaten und Parmesan  
Risotto with quinces, glazed tomatoes and parmesan cheese  
Vorspeise, starter € 8,10  
Hauptspeise, main course € 13,50

## Hauptgerichte

### Main courses

Gefüllte Hühnerbrust „Supreme“ mit Spargel und Spitzmorcheln,  
Schalottensauce und Gratin Dauphinoise  
With asparagus and morrel stuffed chicken breast  
in sauce of scallions and au gratin potatoes  
€ 18,20

Medaillons vom Schweinefilet  
in der Thymiankruste mit Nußknödel und Gemüse  
Thyme crusted filet of pork  
with nut stuffed dumpling and vegetables  
€ 19,00

Entrecôte vom Rind mit den Düften des Orients,  
gegrillten Kartoffeln und Zucchinischeiben  
Entrecôte of beef with “scents from orient”,  
grilled potatoes and slices of green squash  
€ 20,10

Gegrilltes Lammkotelette in Rotwein-Ingwersauce,  
dazu Prinzessbohnen und Jasminreis  
Grilled cotelette of lamb in redwine-ginger-sauce  
with green beans and perfumed jasmin rice  
€ 21,30

Das klassische Wiener Schnitzel  
mit Petersilienkartoffeln,  
kleinem Salat vom Buffet und Preiselbeeren  
The classic "Wiener Schnitzel"  
Breaded escalope of veal with parsley potatoes,  
small salad from the buffet and cranberries  
€ 17,90

## Fische und Meeresfrüchte Fish and seafood

In Vanillebutter gebratener Gravedlachs  
auf Gemüsespaghetti mit Perlkartoffeln  
In vanillia butter pan seared graved salmon  
on vegetable spaghetti with pearls of potatoes  
€ 16,20

In der Pfanne gebratenes Zanderfilet  
mit zerlassener Kräuterbutter und Gemüsegröstl  
Pan seared filet of pike-perch  
with melted herb butter on roasted vegetables  
€ 17,20

Riesengarnelen-Tandoori  
auf asiatischem Gemüse aus dem Wok mit Sobanudeln  
Tandoori scented king prawns  
on asian wok-vegetables with soba noodles  
€ 22,00

# Desserts

## Desserts

Panna Cotta mit Erdbeermark  
Panna Cotta with strawberry culis  
€ 7,20

Mousse au Chocolate  
im Hippenkörnchen mit Himbeeren  
Mousse au chocolate in a cookie basket with raspberries  
€ 7,50

Grießflammeri  
mit Kirschensüppchen  
Delicious sweet of semolina with cherry soup  
€ 8,10

## Weinempfehlung

Dessert wine

Schilcher – lieblich

1/8 l € 4,90

Weingut Langmann vulgo Lex, Südsteiermark

Internationale Käseauswahl mit Früchten und Nüssen  
International variety of cheese with fruits and nuts

Kleine Käseauswahl  
Small variety of cheese  
€ 5,90

Große Käseauswahl  
Large variety of cheese  
€ 8,50