

**Restaurant-Öffnungszeiten:** Montag – Freitag ab 17.00 Uhr  
(an Feiertagen geschlossen)  
Warme Küche von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr



## **Tageskarte**

### **Vorspeisen**

**Kürbiscremesüppchen mit Kernöl**

G

€ 5,50

### **Hauptspeisen**

**Ragout vom Hirsch** in Wacholder-Gemüsesauce  
mit Semmelknödel

A/C/G/L

€19,90

**Spaghetti** mit getrockneten Tomaten  
frischen Kräutern und Parmesan

A/C/G

€12,90



## Vorspeisen und Salate:

**Bunte Blattsalate** an Balsamico-Honigdressing  
und gerösteten Kürbiskernen C/M € 5,50

**Gemischter Salat** an Senfdressing  
mit gerösteten Pistazien C/M/H € 5,80

**Lumpensalat** fein garniert, mit Brot A/M € 9,50

**Wurstsalat** fein garniert, mit Brot A/M € 7,50

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit Traubenkernöl, Balsamicolack und Parmesan G € 13,90

**Gebeizte Beiried** mit Kernölolio und gerösteten Kürbiskernen M € 13,90

## Suppen:

Klare **Rinderkraftbrühe** mit Flädle A/C/G/L € 4,20

**Karotten-Ingwersüppchen** mit Pinienkernen G € 5,00

**Curry-Gemüsesüppchen** mit Kokosmilch G € 5,00



## Hauptspeisen:

### „Freschengulasch nach Art des Küchenchefs“

würziges Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle A/C/G  
€ 13,90

**Wiener Schnitzel** vom Schwein  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren A/C/G € 13,90

**Hausgemachte Kartoffengnocchi**  
in Gorgonzolasauce mit Blattspinat A/C/G € 13,00

Würziges **Pilzrisotto** mit frischen Kräuter,  
Jungzwiebel und Parmesan G/O € 13,50

Zartes **Schweinefilet** an Senfsauce  
dazu hausgemachte Kartoffelnockerl und gebratenes Gemüse  
A/C/G/M/L € 19,90

Zartes **Steak vom Rinderfilet** an Portweinjus  
dazu Kräuterrahmpolenta und Fenchel-Tomatengemüse O/G € 28,-

## Dessert:

**Mousse von der weißen Schokolade**  
mit Lebkuchenaroma und Beerengarnitur C/G € 8,50

**Mohr im Hemd** mit hausgemachtem Sauerrahmeis  
und gerösteten Mandeln A/C/G/H € 8,50

Zweierlei vom hausgemachten **Sorbet** € 5,20

### Legende für Allergenstoffe

A Gluten haltiges Getreide

C Eier

E Erdnüsse

G Milch

L Sellerie

N Sesam

P Lupinen

B Krebstiere

D Fisch

F Soja

H Schalenfrüchte

M Senf

O Schwefeldioxid und Sulfite

R Weichtiere, Schnecken, Muscheln



# Gourmetmenü

Gebeizte Beiried mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

M

\*\*\*\*

Curry-Gemüsesüppchen mit Kokosmilch

\*\*\*\*

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Gorgonzolasauce mit  
Blattspinat

A/C/G

\*\*\*\*

Sorbet von roten Johannisbeeren

\*\*\*\*

Zartes Steak vom Rinderfilet an Portweinjus  
dazu Kräuterrahmpolenta und Fenchel-Tomatengemüse

O/G

\*\*\*\*

Mousse von der weißen Schokolade  
mit Lebkuchenaroma und Beerengarnitur

C/G

6 Gang Menü € 62,00

4 Gang Menü (kalte Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert) € 49,00

**Restaurant-Öffnungszeiten:** Montag – Freitag ab 17.00 Uhr  
(an Feiertagen geschlossen)

Warme Küche von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr