


Heut gibt's

Weinempfehlung

Steirischer Junfer 2024, Weingut Elsnegg, Eckberg, Südsteiermark	1/8 l.	5,90
Sauvignon Blanc 2023, Weingut Eder, Gedersdorf, Weinviertel	1/8 l.	5,90
Rose vom Blaufränkisch 2022, Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	5,90
Terra Sol 2020 (Blaufränkisch, Cabernet) Amminger, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	6,20
St. Laurent 2020, Weingut Wind, St. Margarethen, Neusiedlersee	1/8 l.	6,20


Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschen mit Cranberries, Parmesan und Rucola		14,90
Tafelspitzsülz mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat		9,20
Schafskäsesalade mit Paprika-Kernölvinzigrette und Blattsalat		8,80
Beef Tartare mit Butter und Toast, Rucola		15,90

Suppen

Rindsuppe mit Kaspressknödel		6,60
Karotten-Ingwersuppe mit Vollkorncroutons		6,60

Hauptspeise

Rosa gebratene Flugentenbrust mit Portweinsote, Schupfnudeln und Apfellokraut		19,90
Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Eierschrammeln im Blätterteigmantel gebacken, Rotweinsote, cremiger Polenta, Kohlsprossen		26,80
Hasenfilet mit Eierschrammelsoße, feine Nudeln und Kohlsprossen		26,80
Rehragout mit Serriatenknödel, Apfellokraut, Preiselbeeren		19,90
Geschmorte Hirschroulade mit Wildsaft, feinen Nudeln		19,90
Wild-Krautbrücker mit Erdäpfel-Maroni-Püree		17,90
Steirisches Wurzelfleisch (Schopf und Bauch) mit frischem Kren und Petersilerdäpfeln		17,90
Gebakener Muskatkürbis mit Petersilerdäpfeln, Blattsalat und Kräutersote		16,90
Goldbrasse mit Oliven und Tomaten in Olivenöl gebraten, Sesamerdäpfel		22,90

Nachspeisen

Lebkuchenparfait mit Glühweinweichseln und Schlagobers		7,20
Lamrarmer Schokolade-Kuchen, Schokolademousse, Schokoladesorbet und eingelegten Weichseln, Schlagobers		9,20
Maroni-Reis mit Schokoladesote und Schlagobers		8,90
Gebackene Apfelknödel mit Vanillesote und Schlagobers		7,90

Aperitif

<i>Apperol gespritzt</i>	6,20
<i>Prosecco mit Holler</i>	4,60
<i>Piccolo Moet Chardon für Zwei</i>	36,00
<i>Campari Orange</i>	6,20
<i>Gin - Tonic vom Fuxbau</i>	7,90

Zum Anfanen

<i>Liptauer, Kräutertopfen, Verhackertes mit Brot und Gebäck (pro Person)</i>	3,60
---	------

Borspeisen

<i>Geräuchertes Forellenfilet pikant mariniert, Blattsalat</i>	11,90
<i>Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat</i>	11,20
<i>Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Ruccola</i>	14,90
<i>Erdäpfel-Vogerlsalat mit abgeschmolzenem Speck</i>	9,60

Suppen

<i>Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten</i>	5,90
<i>Fleischstrudelsuppe</i>	5,90
<i>Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel</i>	6,60
<i>Knoblauchsuppe "Alt Salzburger Art" </i>	6,60

Fische

<i>Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl, frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersilerdäpfeln</i>	
<i>- gebraten "Müllerin Art"</i>	<i>22,80</i>
<i>- gebraten mit Mandeln</i>	<i>22,80</i>
<i>- Blau, mit zerlassener Butter</i>	<i>22,80</i>
<i>Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken Soße Hollandaise, bunter Blattsalat</i>	<i>24,90</i>

Klassiker aus der Österreichischen Küche

<i>Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren</i>	<i>24,60</i>
<i>Gebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln</i>	<i>20,60</i>
<i>1/2 Wiener Backhuhn mit gemischtem Salat</i>	<i>18,20</i>
<i>Rosa gebratene Beiriedschnitte (Entrecote) mit PfefferrahmsöÙe, Erdäpfelroulade und Marktgemüse</i>	<i>24,90</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln</i>	<i>24,90</i>
<i>... Portion Preiselbeeren oder Ketchup oder Majonaise</i>	<i>1,00</i>

Salate

<i>Bauernsalat (Bunter Blattsalat mit abgeschmolzenem Speck, Fisolen, Schafskäse), Gebäck</i>	13,20
<i>Bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen und Kräutersoße, Gebäck</i>	15,90
<i>Salat mit Schafskäse, Oliven und Tomaten, Gebäck</i> 	13,20
<i>Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebel, Gebäck</i>	13,20
<i>Steirischer Salat (Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Kernöl), Gebäck</i>	
- mit Putenbruststreifen im Kürbiskernmantel gebacken	16,90
- Vegan - mit Saitan im Kürbiskernmantel gebacken 	18,80

Kalte Speisen

<i>Jausenbrett mit Brot und Gebäck (Wurst, Käse, Schinken, Aufstriche, Butter ...)</i>	13,90
<i>Essigwurst von der Knacker mit Brot und Gebäck</i>	9,20
<i>Haussulz mit Zwiebel mit Brot und Gebäck</i>	9,20
<i>Saures Rindfleisch mit Zwiebel und steirischem Kernöl mit Brot und Gebäck</i>	13,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot und Gebäck</i>	9,20

Immer wieder gut

<i>Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln</i>	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	15,90
<i>Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse</i>	19,60
<i>Cordon bleu mit Petersilerdäpfeln</i>	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	19,60
<i>Pfeffertopf auf Reis mit Currysoße und Früchten</i>	19,60
<i>Lasagne nach "Art des Hauses" mit grünem Salat</i>	15,90
<i>Basisch-Veganes Bio Saitanschnitzel mit Petersilerdäpfeln, buntem Blattsalat und Himbeer-Rucolasoße</i>	 19,90
<i>Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat und Kräutersoße</i>	 16,90
<i>Schlingblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle) mit brauner Butter und Parmesan, Blattsalat</i>	 17,20
<i>Basisch Vegane Saitan-Lasagne mit buntem Blattsalat</i>	 19,90

**Über Allergene informieren
wir Sie gerne persönlich!**

Zum Abschluß

<i>Rum - Don Papa</i>	6,20
<i>Verschiedene Edelbrände aus der Klosterbrennerei Herz Jesu zu Salzburg</i>	5,80
<i>Remy Martin VSO</i>	6,20

Einen besonderen Kaffee

<i>Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers)</i>	6,20
<i>Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers)</i>	6,20
<i>Cafe Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers)</i>	6,20
<i>Einspäner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas)</i>	4,80
<i>Coretto (kleiner Espresso mit 2cl. Grappa - schwarz)</i>	6,20
<i>Heiße Schokolade mit Schlag oder Milchschaum und Rum</i>	6,20

Für den kleinen Gusto

<i>Dreierlei hausgemachte Sorbets nach Saison</i>		6,90
<i>Gin mal Zwei (Gurken-Gin-Sorbet und Fuxbau-Gin)</i>		6,90
<i>Hausgemachtes Schokoladesorbet mit Weichsel und Schoko-Chilli-Likör vom Herzog</i>		7,20
<i>Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig und Brot</i>		7,90
<i>Käsewürferl mit Brot</i>		7,90

Nachspeisen

<i>Schokolademoussé nach Oma's Rezept</i>		7,90
<i>Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers</i>		6,20
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers</i>		6,20
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (Aufzahlung vegan 2,-)</i>		13,90
<i>Palatschinke mit Marillenmarmelade (Aufzahlung vegan 2,-)</i>		5,90
... 2 Stück (Aufzahlung vegan 2,-)		7,60
<i>Palatschinke mit Preiselbeeren (Aufzahlung vegan 2,-)</i>		5,90
... 2 Stück (Aufzahlung vegan 2,-)		7,60
<i>Palatschinke "Art des Hauses" (Nüsse, Schokolade, Eis)</i>		7,90
... 2 Stück		9,60

Eis

<i>Walnußeis mit Wodka und Zwetschkenröster</i>		7,20
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>		6,90
<i>Birne Helene (Vanilleeis mit pochierter Birne, Schlagobers und Schokoladesoße)</i>		6,90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>		7,20
<i>Wiener Eiskaffee</i>		6,90
<i>Früchteeisbecher mit Likör</i>		6,90
<i>Gemischtes Eis mit Schlagobers</i>		6,20