

Gedeck

Obligatorisch pro Person
2,5

Brotstation

Diverse Aufstriche, Butter und Öle
pro Person
3

Vorspeisen

Flusskrebs-Salat

Erdbeere / Grüner Spargel / Roter Chicorée
18

Carpaccio vom Heimischen Rind

Rucola / Parmesan
20

***Kräuterseitlings-Strudel**

Petersilien Pesto / Haselnuss / Sprossen
16

Stubenküken Roulade

Moosbeere / Mohn Erde / Erbsen
18

Mozzarella

Tomatenrarität / Oliven / Öl und Balsamico / Basilikum
12,5

Salatbowle

kleiner gemischter Salat
7



*Die Vorfreude auf diese köstliche Vorspeise dauert nur 15-20 Minuten.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam. Inklusivpreise in Euro.



— HOTEL & CONFERENCE —

Suppe

Consommé

Tafelspitz / Gemüse
7,5



Bärlauch Cremesuppe

Topfenknödel / Öl
7,5



Spargel Cremesuppe

Morcheln / Grüner Spargel
7,5

Vegetarisches und Veganes



Ratatouille Eintopf

Paprika / Tomate / Quinoa-Bällchen
16,5



Spinatknödel

Braune Butter / Geräucherter Topfen
16,5



Hausgemachte Ravioli

Bärlauch / Rahmsauce / Ricotta
17,5

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere
28

***Filet Steak vom Black Angus Rind**

Rahmwirsing / Knuspriger Spargel / Eingelegter Paprika
36

Gebratenes heimisches Seesaiblings-Filet

Kohlrabi Creme / Baby Mangold / Lila Blumenkohl
28

Roulade vom Kalbsrücken

Risotto rosso / Rucola / Prosciutto
32

Asiatische Eiernudeln

Rinderfiletspitzen / Frühlingszwiebel / Chili
28

***Coq au Vin**

Mais Huhn / Rotweinsauce / Kartoffel-Trüffel Püree / Perlzwiebel
28

*Die Vorfreude auf diese köstliche Hauptspeise dauert nur 15-20 Minuten.

Dessert

***Kaiserschmarrn mit Rosinen**

Zwetschke / Apfelmus

14

***Flüssiger Schokoladenkuchen**

Grüner Apfel / Calvados / Baiser

13

Geeistes Topfen Soufflé

Biskuit / Rhabarber / Minzschaum / Chip

13

Spargel Panna Cotta

Erdbeere / Vanilleeis / Hippe

12

Käseteller „Affineur“

Apfel / Traube / Nuss

17

*Die Vorfreude auf diese köstlichen Desserts dauert nur 15-20 Minuten.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam. Inklusivpreise in Euro.

Monatsempfehlung

Zeit zum Genießen und Erleben
 ...zur Einstimmung empfiehlt unser Sommelier-Team für Sie:

Glas Maily Brut Grand Réserve Champagne Maily, Maily	0,1 l	13,5
---	-------	------

Weine des Monats – Glasweine

Weißwein

2021 Chardonay « Ried Altenburg » Weingut Albert Gesellmann Deutschkreutz, Burgenland	0,125 l	8,6
--	---------	-----

Rotwein

2018 Blaufränkisch « Diabas » Weingut Mathias Jalits Badersdorf, Eisenberg	0,125 l	10,5
---	---------	------

Zum Dessert

2017 Eiswein « Cuvée » Merlot, Cabernet Sauvignon Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,1 l	9,5
--	-------	-----

Digestif

Xunt, Distillerie Siegfried Herzog Saalfelden am Steinernen Meer		6
---	--	---

Weine und Champagner enthalten Sulfite!

Alle Preise in dieser Weinkarte verstehen sich in Euro und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben.
 Druckfehler behalten wir uns vor.