

## 5-GANG MENÜ

€ 66,00

„VITELLO TONNATO“ € 14,50  
Sauvignon blanc 2018, WG Schmelzer Georg&Horst, 1/8 € 3,50

HOKAIDO-KÜRBISCREMESUPPE € 8,00  
Secco Gelber Muskateller, WG Heiling Harald, € 4,50

GEBRATENER ZANDER  
mit Blunze, Topinambur und Gartenkresse € 22,90  
Pinot blanc 2018, WG Friedrich Tobias, Weiden, 1/8 € 3,50

GEBRATENES RINDERFILET  
mit Risotto, Jungzwiebel und Pimientos de Padron € 31,00  
Cuvée Magnat 2016, WG Tschida Gerald, 1/8 € 6,50

3-ERLEI VON DER SCHOKOLADE € 8,50  
Süßweine vom WG Tschida Hans&Lisa, 1/16 € 6,50

5-Gang Menü mit Weinbegleitung (je 1/16) € 79,00

## 4-GANG-MENÜ

€ 50,00

### GEBRATENER PULPO

mit Avocado, Sojasprossen und Cous cous

€ 14,00

### PAPRIKASCHAUMSUPPE

mit Garnele und Erbsenschoten

€ 8,00

### WILDHENDLBRUST

mit Pilzen und Gnocchi

€ 24,00

### TOPFENSOUFFLE

mit Traubensorbet

€ 8,50

## **VORSPEISEN**

ASIATISCHER GLASNUDELSALAT € 10,90

KLARE RINDSUPPE  
mit Frittaten € 3,90

KLARE RINDSUPPE  
mit Grießnockerl oder Kaspressknödel € 4,50

---

## **VEGETARISCH**

GEBRATENE SUPER STEAK PARADEIS  
mit Bulgur und Zucchini € 14,50

ERDÄPFEL-KÜRBISGRATIN  
mit Ruccola und Parmesan € 15,00

## HAUPTSPEISEN

<b>BACKHENDL</b> mit Gurken-Rahmsalat mit/ohne Haut	€ 14,90
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> mit Petersilienerdäpfel und Blattsalat	€ 19,80
<b>PULLED PORK BURGER</b> mit Coleslaw Salat und BBC Kartoffel	€ 16,00
<b>„CORDON BLEU“</b> mit Gemischtem Salat	€ 16,00
<b>TOMAHAWK STEAK VOM SCHWEIN</b> mit rotem Zwiebel und Kartoffeln	€ 18,90
<b>EISMEER SAIBLING</b> mit Belugalinsen, Paprika und Sellerie	€ 22,00

## DESSERT

### APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce € 6,00

### AFFINIERTER KÄSE

Teller klein € 9,80

Teller groß € 13,50

### HAUSGEMACHTE SORBETS

je Kugel € 2,10

---

GEDECK € 3,90

---

Kindergerichte bereiten wir gerne für Sie zu!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!