



VORSPEISEN

Beef Tatar vom Ox	100 g	€ 20,50
mit Bärlauchkapern, Pilze, Eidotter & Baguette	180 g	€ 28,90
Gebeizte Lachsforelle		€ 18,50
mit Ponzu & Tempura Brokkoli		
Vogersalat mit Erdäpfel		€ 7,50
wahlweise mit		
- Speck & Ei		+ € 4,50
Ofensellerie		€ 18,50
mit Apfel, Haselnuss & Miso		

SUPPEN

Österreichischer Suppentopf		€ 8,50
Rindfleisch, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Backerbsen		
oder mit einer Einlage nach Wahl		€ 7,50
Champagnersuppe		€ 12,50
mit Safran, Fenchel & Kaisergranat		

HAUPTSPEISEN

Geschmortes Backerl vom Kalb		€ 31,50
mit Schupfnudeln, Pastinake & Schalotte		
Hausgemachte Trüffel-Tagliatelle	Vorspeise	€ 22,90
mit Perigordtrüffel & Parmesanemulsion	Hauptspeise	€ 29,90
Filet vom Saibling		€ 33,50
mit weißer Polenta, Karfiol & Dashi Beurre Blanc		
½ Backhendl		€ 16,50
mit Preiselbeeren		
Wiener Schnitzel vom steirischen Kalb		€ 25,50
im Butterschmalz aus der Pfanne gebacken		
mit Preiselbeeren		
Filet vom OX	150 g	€ 32,00
	300 g	€ 45,00
Beilagen		
Petersilienkartoffeln, steirischer Reis, gemischter Salat		€ 5,00
Pommes mit Currymayonnaise, Röstgemüse		€ 6,50
Sauce Bernaise, Pfeffersauce, Chimichurri		€ 2,60

Mit jedem Schnitzel wird 1 Euro
an die Krebshilfe gespendet
- **Gemeinsam Gutes tun!**



Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

NACHSPEISEN

Brownie von der Zotterschokolade mit Birne, Verbene & Salzkaramell		€ 15,50
Hausgemachte Topfen-Nougatknödel mit Briochebrösel, Zwetschkenröster & Sauerrahmeis		€ 15,50
Frische Palatschinke mit Marillenmarmelade oder Walnussfülle	pro Stück	€ 5,00
Sgropino mit Vodka & Prosecco		€ 10,50
Affogato Vanilleeis & Espresso, Butterhippe		€ 7,60
Hausgemachtes Sorbet & Eis		€ 4,00

Schokolade
Vanille
Himbeer
Sauerrahm
Quitte
Heidelbeer-Joghurt



Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.