



Unser Küchenchef Peter Wieser empfiehlt:

Genießer-Menü im Juni

(auf Vorbestellung, spätestens am Vortag)

**Steirische Schilcher-Spargel-Suppe
mit Kürbiskern-Speck-Stangerl** d, i, m, c, e, 4

**Rückentranche vom Maibock (junger Rehbock)
an Zweigelt-Rosmarinjus, Topfenpiroggen und
Pfifferling-Feldsalat mit Schalotten-Vinaigrette** j, 4, i, m, e, 3, 9, c, d

Erdbeer-Tiramisu im Gläschen c, d, e, 2, 4, 9

39,90 €

*Als Weinbegleitung zum Hauptgang:
blauer zweigelt ried edelgrund trocken / Stiegelmar, Burgenland, Österreich
18 Monate in großen Holzfässern und mehrfach befüllten Barrique gelagert.
Tief dunkles Rubinrot mit blassem violetterm Rand; intensive kompakte Kirsch-, Brombeerfrucht.
Füllig, sehr saftig und weich, samtiges Tannin. 24,90 € Flasche 0,75 l*

Erntefrischer Spargel aus der Nachbarschaft

Vorweg oder für Zwischendurch

Erfrischender Spargelsalat

mit Melone, Feta und Erdbeeren an Walnuss-Dressing d, f, i, 3, 4, 9 / 14,50 €
(auch vegan erhältlich ohne Feta)

Feine Spargelcremesuppe

mit zarten Spargelspitzen, gerösteten Mandelsplittern und Nussbrot-Crostini c, d, e, m, 4, 9 / 8,50 €

Cremiges Spargel-Bärlauch-Risotto

an Jungsalatbouquet mit Kernöldressing d, e, m, 2, 3 / 14,50 €

Spargel für Genießer

Gratinierter Spargel „Elizabeth“ unter Bärlauch-Käse-Haube

dazu Roastbeef, sautierter junger Spinat und Francline-Kartoffeln d, e, 3, 4 / 34,50 €

Zartes Kalbs-Karree an gebackenem Spargel nach „Steirerart“

mit Kürbiskernöl, dazu Macaire-Kartoffeln c, d, m, 4 / 36,50 €

Kross gebratenes Saibling-Filet auf Spargel-Duett

an Wasabi-Hollandaise, dazu Bärlauch-Kartoffelstampf b, c, e, j, m, 2, 3 / 32,50 €

Spargel-Klassiker

Ca. 500 g Spargel (Rohgewicht)

mit Sauce Hollandaise c, j, 2 und/oder Butter d und Kartoffeln / 23,50 €

Zusätzlich mit Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ c, d, m / 29,50 €

Zusätzlich mit Land- oder Kochschinken 2, 3, 8 / 29,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel: Grüner Veltliner Pur, Weingut Stieglmar, Burgenland Österreich

Dieser Weißwein präsentiert sich mit hellem Gelb mit grünlichen Reflexen. Er besticht durch intensive, würzige Frucht am Gaumen und ist angenehm frisch, lebendig und spritzig.

5,40 € Glas 0,15 l / 24 € Flasche 0,75 l

Unsere Gaumenfreuden

Zum Anstoßen: unsere Aperitif-Empfehlungen

Crodino

der italienische Klassiker ohne Alkohol, fruchtig-würzig, auf Eis / 6,90 € Glas 0,1 l

Prosecco Millesimato Rose DOC / Zardetto, Prosecco

Prickelnde Freude im Glas, betört mit reifen roten Früchten und dezenten Blütennoten.

Eleganter Rosé Prosecco mit feiner, langanhaltender Perlage. 5,50 € Glas 0,1 l / 29,50 € Flasche 0,75 l

Sarti Spritz

Der fruchtig liebliche Spritz in Rosa mit sizilianischer Blutorange / 8,50 € Glas 0,2 l

Genussvoller Auftakt

Kräftige Rinderbouillon

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und wahlweise: Leberknödel oder Grießnockerl oder Fleischstrudel, i, m, 3, 4 / 6,50 €

Tiroler Kas´Pressknödel-Suppe

Rindssuppe mit gebratenen Bergkäse-Knödelaltern, und Karotte c, d, i, m, 4 / 7,50 €

Udon-Nudelsuppe Thai Style

mit geräucherter Entenbrust i, k, l, m, 4, 8 / 8,90 €

Feinwürzige Tomatencremesuppe (vegan)

mit Chili und Paprika i, 4, 9 / 7,50 €

Tatar vom Almochsen-Filet (100 g)

Schwarzer Forellenkaviar, Blinis, Schnittlauchcreme, Wachtelei, rote Zwiebel b, c, de, e, m, 4, / 21,90 €

Gegrillte Garnelen (6 Stück)

mit Aioli und Knoblauch-Brot c, e, g, j, m, 4 / 19,50 €

Knackig-frische Salatvariationen

Beilagensalat

Gemischter Salat, mit hausgemachtem Dressing nach Wahl:

Joghurt d,i,2,4 / Balsamico 2,4,9 / Honig-Senf d,i,j,3,4 / 6,50 €

Große Rohkost-Bowl (vegan)

Feine Blattsalate, Gurke, Cherry-Tomate, Möhre, Radieschen, Paprika, mit

hausgemachtem Dressing nach Wahl: Balsamico / Kürbiskern j,m,9 / 10,90 €

„Chef-Salat“

Große Sommersalat mit Hähnchenbrust in Kürbiskern-Panade,

Zitrone, alter Balsamico und Kürbiskernöl c,m,e,2,4,9 / 19,50 €

Salat Nizza

Große gemischte Salat-Bowl mit Thunfisch, Zwiebel, Ei

und Joghurt-Dressing b,d,i,4,9 / 15,90 €

Insalata Caprese

Ochsenherz-Tomaten, Burratina aus Kampanien (feine Käsespezialität mit sahnig

weichem Kern), alter Balsamico, edles Olivenöl, rote Zwiebel und Basilikum d,4 / 15,90 €

„Caribic meets Asia“

Salat-Bowl mit Mango, Papaya, Paprika, Zwiebel, Chili, Garnele und Hähnchen

in würziger Thai-Knoblauch-Marinade a,e,g,k,l,4 / 19,50 €

Zu allen Salaten reichen wir offenfrisches Baguette.

Unsere Weinempfehlung zu den Salaten:

Pinot Noir Rosé Gutswein trocken / VDP Weingut Balthasar Röss, Rheingau

Ein Duft von Zitronengras, Himbeere und Erdbeere. Im Geschmack ergänzt von Rhabarber, Apfel

und zarten Sommerkräutern. Dieser leichte, gefällige Tropfen mit frischen Minzaromen macht

Lust auf den nächsten Schluck. 5,50 € Glas 0,15 l / 24,90 € Flasche 0,75 l

Vegane Erlebnisse

Bengalor Curry

Zucchini, Aubergine, Paprika, Möhre, Cherry-Strauchtomaten, Kokos, gelber Curry, dazu roter Reis e, 4, 9 / 21,50 €

Udon „Pad Thai“

Udon-Nudeln, Pak Choi, Möhren, Chili, Brokkoli, Paprika, Erdnusscreme, kantonesische Erdnüsse, Pad Thai Sauce a, c, e, m, 2, 8 / 21,50 €

Falafel mit Avocadocreme

an griechischem Reis, mit Salatbouquet e, f, i, j, m / 21,50 €

Unsere vegane Weinempfehlung:

*Feines Früchtchen Roséwein Cuvée QBA feinfruchtig / Weingut H. Schönhals, Rheinhessen
Intensiv duftend und vollfruchtig: Die milde Cuveé vom Spätburgunder mit etwas Regent
begeistert mit Erdbeere und Beeren. Ein süffiger Wein, den unsere Gäste auch gerne mit einem
Eiswürfel im Glas trinken. Demeter zertifiziert. 5,30 € Glas 0,15 l / 23,90 € Flasche 0,75 l*

Flatterhaftes

Gebratenes Brüstchen vom Perlhuhn

mit Asia-Nudeln, feines Thai-Gemüse und Curry-Kokos-Schaum e, f, i, k, l, m, 4 / 27,50 €

*Unsere Weinempfehlung: Sauvignon blanc trocken, Weingut Alfons Ziegler, Pfalz
Goldene Kammerpreismünze. Dieser lebendige Wein ist ein außergewöhnliches Dufterlebnis und
in der Nase ein Feuerwerk von Aromen. Seine intensiven Fruchtnoten erinnern an erfrischende
Südfrüchte wie Maracuja und Grapefruit, abgerundet von Citrusfrucht, Stachelbeere und
Holunderblüte, mit einem Hauch Vanille. Vegan. 24,90 € Flasche 0,75 l*

Von Fischers Fritze ...

King Prawns in Pancetta (5 Stück)

Königsgarnelen in geräuchertem Bacon, dazu Gemüserisotto, Krustentiersauce und Blattsalat c, d, j, g, 4, / 29,50 €

Wildbach-Forelle „Müllerin-Art“ (99 % grätenfrei)

an Knoblauch-Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, Blattsalat-Bowl mit Joghurtdressing b, d, m, 4 / 26,50 €

Filet vom Hallstätter See-Saibling

an Peperonata-Salsa (Sauce mit geschmorten Paprika, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln), Safranrisotto, dazu Blattsalat b, d, e, m, 4 / 29,50 €

*Unsere Weinempfehlung zum Fisch: Riesling VDP Gutswein halbtrocken, Deutschland-Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz
Lebendiger Trinkspaß mit viel Frucht. Gelbe Früchte, die an Birnen und Äpfel erinnern, laden herzlich ein. Gute Balance von Säure und Frucht im Abgang. 5,40 € Glas 0,15 l / 24,50 € Flasche 0,75 l*

Fleisch vom Feinsten

„Salzburger Festspiel“

Knochenfreies Kotelett vom Landuro-Schwein, gefüllt mit Katenschinken und Alm-Burrata, Speck-Pilz-Sauce, dazu Schmand-Patatas d, e, m, 3, 4 / 29,90 €

„Vienna goes Classic“

Zarter Tafelspitz vom Feersisch Jungbullen in der Terrine, feines Bouillongemüse, Grießnockerl, Markknochen, Meerrettichcreme, Apfelkren, dazu Kartoffelschmarr'n c, d, m, 3, 4 / 29,90 €

*Unsere Weinempfehlung: Riesling VDP Gutswein halbtrocken, Deutschland-Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz
Lebendiger Trinkspaß mit viel Frucht. Gelbe Früchte, die an Birnen und Äpfel erinnern, laden herzlich ein. Gute Balance von Säure und Frucht im Abgang. 5,40 € Glas 0,15 l / 24,50 € Flasche 0,75 l*

Kobe Style Angus Rib Eye (ca. 300 g)

Rippensteak vom Dry Aged Black Angus Beef, Sauce Béarnaise, Whiskeyzwiebeln und Gaucho-Kartoffeln c, d, e, m, 2, 3 / 49,50 €

“Asador Asada” (für 2 Personen)

600 g argentinisches Roastbeef am Grillspieß, Chorizo, Chimichurri (argentinische Kräuter-Sauce) und Kräuterbutter, dazu Kartoffelecken, Arroz con Feijao (Reis mit Bohnen) und eine Salat-Bowl / d, e, i, j, m, 4 / 64,90 €

Unsere Weinempfehlung zu kräftigen Fleischgerichten: Primitivo Salento “Donna Marzia” IGT trocken / Conti Zecca, Apulien, Italien

Kräftiger Roter mit sauberem, elegantem Geschmack, in dem ein feines Tannin die Brücke zu dem langen, frischen Abgang im aromatischen Sog von dunklen Früchten schlägt. 23 € Flasche 0,75 l

Kalbsleber “Alt-Berlin”

Zarte Kalbsleber, Rotwein-Schalotten, Schmorapfel, Bacon Crossies, Meerrettich-Kartoffelstampf d, e, 9 / 26,90 €

Hirtenrolle „Griechische Art“

Feine Hackfleisch-Rolle vom Schwein mit Feta, dazu griechischer Reis und Gemüse-Concassée c, d, i, j, m, 4 / 19,90 €

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Dornfelder feinherb / Weingut Alfons Ziegler, Pfalz Goldene Kammerpreismünze. Der Liebling unserer Gäste – ein angenehm milder Rotwein mit intensiven Fruchtaromen und samtiger Fülle. Feiner Duft nach Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Vegan. 5,20 € Glas 0,15 l / 23,50 € Flasche 0,75 l

Schnitzel – so köstlich wie in Österreich

„Das Original“

Wiener Schnitzel aus der Milchkalb-Oberschale (ca. 200 g), in Butterschmalz gebacken, Zitrone, Rahmgurken-Kartoffel-Salat, Preiselbeeren c, d, m, 1, 2, 4 / 30,90 €

Die Weinempfehlung unseres österreichischen Chefkochs Peter Wieser: Grüner Veltliner Pur, Weingut Stieglmar, Burgenland Österreich

Dieser Weißwein präsentiert sich mit hellem Gelb mit grünlichen Reflexen. Er besticht durch intensive, würzige Frucht am Gaumen und ist angenehm frisch, lebendig und spritzig. 5,40 € Glas 0,15 l / 24 € Flasche 0,75 l

Landuro – Schweinefleisch für Genießer

Das Landuro-Schwein ist eine aus Thüringen stammende Kreuzung des deutschen Edellandschweins mit dem Duroc. Das Duroc wiederum geht auf eine Kreuzung englischer Jersey's (das teuerste Schweinefleisch der Welt) mit amerikanischen Rot-Schweinen Anfang des 19. Jahrhunderts zurück.

Das Landuro wächst ausschließlich in deutschen bäuerlichen Betrieben auf und wird rein pflanzlich (mit hohem Getreideanteil) gefüttert. Die Fleischqualität gilt als unvergleichlich: intramuskuläres Fett sorgt für einen außergewöhnlich saftigen Genuss.

Gebackenes Schnitzel vom Landuro-Schwein „Wiener Art“

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone c, d, e, m, 1, 2 / 21,50 €

Gebackenes Champignonrahm-Schnitzel vom Landuro-Schwein

mit Pommes Julienne c, d, e, m, 1, 2 / 23,50 €

„Gutes vom Genfer See“

Klassisches Cordon bleu vom Landuro, gefüllt mit feinem Schinken

und Emmentaler-Käse; Pommes Julienne und Preiselbeeren c, d, e, m, 1, 2, 4 / 26,50 €

„Steirer Cordon“

vom Landuro, gefüllt mit Rauchspeck, Schmorzwiebel und Bergkäse, in knuspriger

Kürbiskern-Panade, dazu Erbsen-Reis und Sauce Tartar c, d, e, m, 2, 4 / 28,50

Unsere Weinempfehlung zum Landuro-Schwein: Grauer Burgunder Spätlese Trocken / Alfons Ziegler, Pfalz

Goldener Preis DLG. Ein sympathischer Weißwein mit Kraft und Charakter. Saftig, aber trotzdem elegant und frisch. Er zeigt fruchtige Aromen von Birne, Melone und Ananas, unterstützt von zarten Nussaromen. Ausgezeichnet auch zu kräftigeren Speisen und ideal für alle, die körperreiche Weine ohne zu viel Säure lieben. Vegan. 6,30 € Glas 0,15 l / 28,50 € Flasche 0,75 l

Süßes Finale

Der berühmte und einfach unwiderstehliche Kaiserschmarr'n (ab 2 Personen)

Aromatisiert mit Orangenlikör, dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus c, d, e, m, 1, 2, 4, 9 / 8,50 € pro Pers. – kann bis zu 25 Minuten dauern.

„Böhmische Knödel-Trilogie“ (perfekt auch zum Teilen)

Je ein Marillen-, Nougat- und Zwetschgenknödel, Zimtbrösel, Zwetschgenröster und Marillenragout c, d, m, 4, 9 / 10,50 €

Steirer Eis

2 Kugeln sahniges Vanilleeis, Kürbiskernöl und karamellisierte Kürbiskerne c, d, e, 2, 4, 9 / 7,20 €

Hausgemachtes Pina Colada-Sorbet

Ananas, Kokos, flüssiger Rohrzucker und weißer Rum d, 4, 9 / 8,50 €

Heiße Liebe

3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis, heiße marinierte Himbeeren, hausgemachte Himbeersauce und Sahne (enthält Alkohol) c, d, 2, 4, 9 / 8,50 €

Gemischtes Eis c, d, (f), 1, 2, 4, 9

3 Kugeln / 5,40 €

Mit Sahne / 6,60 €

Unsere Digestif-Empfehlung: ein Edelbrand aus erlesenen Früchten

Feiner Williams Christ 40 % Vol. / Weingut Louis Klein, Mosel / 3,90 € 2 cl

Alle Preise inkl. MwSt.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie: die Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder die daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Lebensmittel enthalten sind. Unterschiede in Portionsgröße, Herstellungstechnologie und Quellen von Zutaten können die Angaben zu den einzelnen Produkten genauso beeinflussen wie regionale und saisonale Unterschiede. Produkt- und Rezepturänderungen sind möglich und werden regelmäßig aktualisiert. Die Auflistung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Es gibt neben den bezeichneten noch anderen allergieauslösenden Stoffen. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten. a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fische und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, l) Sellerie und -erzeugnisse, m) Senferzeugnisse, n) Sesamsamen und -erzeugnisse, o) Schwefeldioxid und Sulfite, p) Lupinen und -erzeugnisse, r) Weichtiere und -erzeugnisse, 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz, 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 18) mit Nitrat, 19) gentechnisch veränderter Rohstoff.