

**Unser Küchenchef Peter Wieser empfiehlt:**

## **Genießer-Menü im September**

### **Steinpilz-Risotto**

mit gehobeltem Tiroler Bergkäse d, e, m, 2, 3, 4

\*\*\*\*

### **Gebackenes vom Steirischen Maishendl,**

in Butterschmalz ausgebacken, dazu Risi-Pisi und

Kartoffel-Feldsalat mit Kürbiskernöl c, d, e, i, m, 2, 3, 4

\*\*\*\*

### **Wachauer Palatschinken**

gefüllt mit Marillenröster und Bourbon-Vanilleeis,

geröstete Mandeln c, d, e, f, m 2, 9

39,90 €

*Als Weinbegleitung:*

*Grauer Burgunder Spätlese Trocken / Alfons Ziegler, Pfalz*

*Silberne Kammerpreismünze, 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. Vegan. 6,30 € Glas 0,15 l*

## Mediterran aufgetischt

### Vorweg oder für Zwischendurch

#### **Pita-Brot**

mit Chili-Feta-Dip d, e, m, 4 / 7,50 €

mit hausgemachtem Tsatsiki d, e, m, 4 / 7,50 €

#### **Erfrischende Trauben-Feta-Salat-Bowl**

Blattsalat mit Schafskäse, Weintrauben, Walnussessig, Olivenöl und Orange d, f / 13,50 €

#### **Original „Juviles“ Reserva Jambon Serrano**

20 Monate gereifter Schinken vom Iberico-Schwein, dazu Galia- und Honigmelone, Feigencreme und spanisches Feigen-Brot d, e, m, 4, 9 / 19,50 €

#### **Kretischer Garnelen-Salat**

Mit Eisberg-Salat, Gurke, Dill, Frühlingszwiebel, Joghurt u. Mayo, dazu Röstbrot c, d, e, g, m, e, 4 / 19,50 €

#### **„Gazpacho Andaluz“, eiskalt serviert**

Mit Tomate, Paprika, Gurke, Knoblauch, Weinessig und Olivenöl, dazu Baguette c, d, e, 4 / 8,50 €

### Raffinierte Hauptgänge

#### **La Gardianne de taureau**

Kräftiger Schmortopf vom Camargue-Stier, mit Bordeaux, Möhre, Zwiebel, Rosmarin, Thymian, rotem Reis, La Ratte-Kartoffelpüree und Romanesco e, i, j, m, 3, 4 / 31,50 €

#### **Pollo fino di Campania e, m, 3, 4**

Entbeinte Hähnchenschenkel aus dem Ofen, mit Paprika, Zucchini, Tomate, Knoblauch, Zitrone, Weißwein und Rosmarinkartoffeln e, m, 3, 4 / 26,90 €

#### **„Speise des Aristoteles“**

Griechische Hackfleischpfanne (Rind), mit Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Zwiebel, Kritharaki-Nudeln, Schafskäse und Oregano c, d, e, m 3, 4 / 21,50 €

#### **„Involtini alla Mamma“**

Kalbfleisch-Röllchen mit halb getrockneten Tomaten, Mozzarella, Oliven, Weißwein, Basilikum und Taglioline (schmale Bandnudeln) c, d, e, m 2, 6 / 29,90 €

### Süße Verführung

#### **Türkische Baklava**

Blätterteig-Gebäck mit Walnüssen, Mandeln, Pistazien, Honig, Zimt und Rosmarin c, e, f, m, 2, 9 / 7,90 €

**Französische Zitronen-Meringue-Tarte mit Limonen-Sorbet c, d, e, m, f, 4, 9 / 8,50 €**

## Unsere Gaumenfreuden

---

*Zum Anstoßen: unsere Aperitif-Empfehlungen*

*Crodino*

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

*Prosecco Private Cuvée Brut, Zardetto*

*Intensive Aromen und feiner Perlage, mit reichem Geschmack. Aus einem führenden Prosecco-Anbaugebiet. 4 € Glas 0,1 l / 24,50 € Flasche 0,75 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. 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

### **Getrübte Kartoffelsuppe (vegan)**

mit Karotte, Räuchertofu und Lauchzwiebeln e, i, l, 4 / 8,50 €

### **Tafelspitzbouillon**

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

### **Tiroler Kas' Pressknödel-Suppe**

Kräftige Rindsuppe mit gebratenen Knödeltalern, Bergkäse und Karotte c, d, i, m, 4 / 7,50 €

### **Einer der besten Schinken der Welt**

Steirischer Vulcano-Schinken, 20 Monate gereift, mit Melone und Kürbiscrème d, e, m 2 / 16,50 €

### **Tatar vom Bachsaibling**

Mit Gin, Dijonsenf, Chili-Gurken-Brunoise, Krensauce und Wachtelei, dazu Nussbrot-Chips b, c, d, e, m 4 / 18,90 €

## Knackig-frische Salatvariationen

### **Blätter und Rohkost**

Gemischter Salat, mit hausgemachtem Dressing nach Wahl:

Joghurt <sup>d,i,2,4</sup> / Balsamico <sup>2,4,9</sup> / Honig-Senf <sup>d,i,j,3,4</sup> / 7,50 €

### **Murtaler Bauernsalat**

Feldsalat, Speck, Steirer Bohnen, Kartoffel, Ei und Kürbiskernöl <sup>c,e,3</sup> / 9,90 €

### **„Chef-Salat“**

Große Salat-Bowl mit Hähnchenbrust in Kürbiskern-Panade, Zitrone, alter Balsamico und Kürbiskernöl <sup>c,m,e,2,4,9</sup> / 19,50 €

### **Panko und Thai-Fruit**

Blattsalat-Bowl mit Mango, Papaya, Paprika, Zwiebel, Chili, Hähnchen und Garnele in Panko-Panade mit fruchtiger Thai-Knoblauch-Marinade <sup>e,g,k,l,m,4</sup> / 21,90 €

**Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Gebäck.**

*Unsere Weinempfehlung zu den Salaten:*

*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. 5,50 € Glas 0,15 l / 24,90 € Flasche 0,75 l*

## Von Fischers Fritze ...

### **Roastet King Praws**

Königsgarnelen (6 Stück) mit Knoblauch-Dip und Zitrone, dazu Knoblauch-Brot und ein Beilagensalat <sup>e,g,m,2,3,4</sup> / 31,90 €

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

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

### **Filet vom Hallstätter See-Saibling**

an Peperonata-Salsa (Sauce mit geschmorten Paprika, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln), dazu Gelbe-Bete-Püree und Karotte-Ingwer-Püree <sup>b,d,e,,m,4</sup> / 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*

## Vegane und vegetarische Erlebnisse

### **Kärntner Piroggen**

Gefüllte Teigtaschen mit Kräuterquark, Kartoffel und Nussbutter, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing c, d, e, 4 / 21,50 €

### **Südtiroler Spinatknödel**

Handgemachte Knödelspezialität mit Pfifferlingen und Rahmsauce c, d, m, 4, 8 / 21,50 €

### **Massaman Thai Curry (vegan)**

Mit Karotte, Blumenkohl, Kartoffel, Broccoli, Curry, Ingwer, Chili und pflanzlicher Sahne, dazu Couscous e, i, l, 1, 4 / 21,50 €

### **Udon Yaki (vegan)**

Gebratene Udon-Nudeln auf japanische Art, Pak Choi, Brokkoli, Paprika, Shiitake, Räuchertofu, Soja, Sesam, Hon-Mirin (japan. Süß-Likör) e, k, k, 2, 8, 9 / 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*

## Fleisch vom Feinsten

### **„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 herzhafte ein. Gute Balance von Säure und Frucht im Abgang. 5,40 € Glas 0,15 l / 24,50 € Flasche 0,75 l*

### **Geschnetzeltes von der Kalbsleber**

Zarte Kalbleber-Streifen, Speck, Zwiebeln, Champignons, alter Balsamico, dazu Kartoffelstampf d, e, m, 3, 4 / 23,90 €

*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*

### **„Holzknecht-Pfland'l“**

Saftiges Steak vom Landuro-Schwein mit Vulcano-Schinken, Bergkäse, Speck-Pilz-Sauce und Hausmacher-Spätzle c, d, j, m, 3, 4 / 29,90 €

### **Entrecôte á la „Försterliesl « (ca. 300 g)**

Dry Aged Black Angus Beef mit Rinderjus, Röstzwiebel, Backkartoffeln und Tiroler Speck, dazu Feldsalat mit Kürbiskernöl e, m, 2, 3, 4 / 46,50 €

### **Almochsen-Tenderloin „Surf & Turf“**

Ca. 300 g feinstes Rinderfilet, mit 2 Garnelen, dazu Grillgemüse, Potatoe Dippers und White Smoke BBQ-Sauce e, g, j, m, 2, 3, 4 / 53,90 €

### **Ferkelchen – einmal anders**

Gepresstes und gekrustetes Spanferkel in Malzbiersauce, mit Kartoffel-Speck-Baumkuchen und Stöcklkraut c, d, e, 2, 4 / 29,90 €

*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. 5,20 € Glas 0,15 l / 23 € 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 Frites c, d, e, m, 1, 2 / 23,90 €

### **„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 €

*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.

### **„Knödel-Traum“ c, d, m, 4, 9**

Wahlweise 2 Stück / 9,50 €

- Marillenkügelchen mit Marillenragout
- Nougatkügelchen mit Zimtbrösel und Schokosauce
- Zwetschgenkügelchen mit Pflaumenröster

### **Salzburger Nockerl (reicht für 2 bis 3 Personen – nur auf Anfrage, wenn es in der Küche passt ;-)**

Zarte warme Süßspeise mit viel Ei, Zucker und etwas Mehl, serviert mit Preiselbeeren und Himbeeren c, m, 4, 9 / 28 €

### **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 / 9,90 €

### **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. Allergene: a Erdnuss, b Fisch, c Ei/Eiprodukte, d Laktose/Milchprodukte, e Lupinen, f Nüsse, g Schalen-, Krusten- und Weichtiere, h Schwefeldioxid / Sulfid, i Sellerie, j Senf/Senfprodukte, k Sesam, l Soja, m Gluten. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphaten, 9 mit Süßungsmittel