

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Himbeeren	€ 9,50
Lavendel-Spritz mit Blaubeeren und frischer Minze	€ 9,80
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei van Nahmen	€ 6,80

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc	0,1l	€ 7,00
	Weingut Polz / Südsteiermark	0,2l	€ 14,00
Rot	2023 Cuvee „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan)	0,1l	€ 7,00
	Weingut Paul Achs / Burgenland	0,2l	€ 14,00
Rosé	2025 Rosé "Sommer in der Flasch'n" (ZW / SY / SL)	0,1l	€ 7,00
	Weingut Strommer / Leithaberg	0,2l	€ 14,00

Carpaccio und Tatar
vom Innviertler Weideochsen
mit Zitronenmayonnaise und Wachtelspiegelei
€ 22,00
*Carpaccio and steak tartare
made from Innviertel pasture-raised beef,
served with lemon mayonnaise and a fried quail egg*



Gebratene Kalbsleberscheiben
mit karamelierten Apfel -Zwiebelringen,
Kartoffelpürree und Calvadossauce
€ 36,00
*Pan-fried veal liver slices
with caramelized apple and onion rings,
mashed potatoes, and calvados sauce*

Rosa gebratene Rindersteakhälfte
auf Artischocken - Bohnengemüse
mit Thymiankartoffeln und Portweinjus
€ 38,50
*Pink-roasted beef rump steak
served on a bed of artichokes and green beans
with thyme potatoes and port wine gravy*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit grünem Spargel,
hausgemachten Nudeln und Waldpilzrahm
€ 40,00
*Pink-roasted veal with green asparagus, homemade pasta and a wild
mushroom cream sauce*

Liebe Gäste,
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.