



Herzlich Willkommen

Cremant Brut			0,1l	5.50
Erdbeer Bellini			0,2l	8
Wermuth & Tonic			0,25l	8
GaumenGut Wermuth / Tonic / Gurke				
Negroni			0,2l	9
Gin / Campari / Wermuth				
Betrunkene Wassermelone			0,3l	12
Russian Standard Wodka / frische Wassermelone / Limettensaft / Basilikum / Ginger Ale				
Tante Ceccarelli			0,2l	11
Malfy con arancia Gin / Fevertree Mediteran Tonic / Blutorange				
Soho Sling			0,25l	11
Gin / Limettensaft / Ginger Beer / Apfel				
Gin Rosé			0,25l	11
Gin / Limettensaft / Rosenlimonade/ Waldmeister				
Ipanema			0,3l	7
Limette / frische Maracuja / Zucker / Ginger Ale				
Spazierer	2020	Artner	1/8l	4.20
Gelber Muskateller	2020	Artner	1/8l	5.20
Grüner Veltliner Klassik	2020	Artner	1/8l	4.20
Grüner Veltliner Kirchberg Reserve	2019	Artner	1/8l	5.90
Riesling	2018	Artner	1/8l	4.90
Rubin Carnuntum	2018	Artner	1/8l	5.40
Amarok	2017	Artner	1/8l	8.20
Blaufränkisch Selektion	2018	Artner	1/8l	5.40

Gedeck

Brot / Butter / eingelegtes Gemüse
Abend 2.90

Vertrautes

Beefsteak Tatar

Langos / ungarische Mayo / Frühlingskräuter

AMCGOP

13

Warmes Züngerl

Staudenzeller / Kren / Kernöl / geschlagene Dotter

LCMG

VSP 9

HSP 14

Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Spargel / Erdbeeren / Schnittlauch / knusprige Schwarzplenten

ACGL

9

Kräftige Rindsuppe

Fritatten / Suppengemüse

ACGLM

5

Tagessuppe

5

Marchfelder „Solo-Select“-Spargel

vom Spargelhof Magoschitz

Sauce Hollandaise / Nussbutterbrösel / Petersilienerdäpfel

ACGLOMP

18

dazu Hödls Beinschinken im Krenfond

5

Wiener Schnitzel von der Fledermaus

Der saftigste Teil vom Schwäbisch-Hällischen Schwein

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren

GCALP

14

Alt Wiener Backfleisch von der Kalbin

aus der Butterschmalzpfanne

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren

ACGM

18

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

Schnittlauch-Erdäpfelpüree / Röstzwiebel

ALMOG

19

Ausgesuchtes

Presskopf & Krebsenschaum

Pfirsich / Radieschen / Estragon

BCMG
12

½ Dutzend Weinbergschnecken aus der Glut
Knoblauch-Kräuterbutter / Spinat / Knusperstangerl

AGRM
13

Bio-Bachforelle

vom Thorhof direkt an der Quelle der Traisen

Erbsen / Schnittlauch / Rhabarber / Chili

BDG
13

Karamellierte Krautfleckerl

ACH
13

Bio-Saiblingsfilet aus der Pfanne

vom Thorhof direkt an der Quelle der Traisen

feine Spargelnudeln / Frühlingskräuter

ACG
19

Rieslingsbeuscherl

Ras el Hanout / Minze / Semmelknödel

ACGL
13

Höfleiner Maibock aus dem Schmortopf

glacierter Kohlrabi / Kukuruz-Topfenkroketten / gerührte Preiselbeeren

ACGLOP
18

Geröstete Milch-Kalbsleber

weißer Schmorzwiebel / Erdäpfelpüree

AGPLO
18

Gegrilltes

vom Holzkohlegrill

X.O. BEEF

Ausgesuchte, mindestens 10 jährige österreichische Milchkühe. Durch die typische Gelbfärbung des Fettes, sowie der Reifung entsteht der intensiv-nussige Geschmack.

X.O.-Burger

Cheddar / Chilimayo / Grillparadeiser /
Röstzwiebel / Hauspommes

ACGLMNPO

17

Simmentaler Kalbin

Bestes Fleisch von heimischen Rindern ist bereit für den großen Auftritt, ausgewählte Teile von der Simmentaler Kalbin, weiblichen Rindern von ca. 24 Monaten, werden für Sie zubereitet

Rib Eye Steak

Sauce Béarnaise / Hauspommes /
junger Spinat

CGL

29

Überraschendes

Für unser Küchenteam ist es immer wieder eine willkommene Herausforderung Sie mit viel Fantasie und Kreativität zu bekochen. Unser Überraschungs-Menü wird Ihre Geschmacksnerven auf eine spannende Reise entführen

5 Gängen

Euro 59 pro Person
tischweise möglich

Abschließendes

Eiskalt

Sorbets und Eis
ACG
8

icecold
sorbets and Ice cream
ACG
8

Palatschinken

Haugemachte
Erdbeermarmelade
ACG
8

pancakes
homemade
strawberry jam
ACG
8

Gecrashter

Rhabarberstrudel
Salzkaramell / Vanilleeis
ACG
9

crashed
rhubarb strudel
salt caramell / vanilla ice cream
ACG
9

Hausgemachte Marillenknödel

Butterbrösel
ACG
9
ca. 15 Minuten

homemade
apricot dumpling
butter crumbs
ACG
9
approx. 15 minutes

Mostviertler Bio-Camembert

aus dem Ofen mit Mandeln und Rhabarber

AGEHPO

für 2-3 Personen

19