



Herzlich Willkommen

Cremant Brut	0,1l	5.50
Erdbeer Bellini	0,2l	8
Wermuth & Tonic Burschik's Wermuth / Tonic / Gurke	0,2l	8
Negroni Gin / Campari / Wermuth	0,2l	9
Wiener Mädels WienGin / Tonic / Limettenzeste / Minze / rose Pfeffer	0,2l	11
Tante Ceccarelli Malfy Gin / Fevertree Mediteran Tonic / Orangenzeste	0,2l	11
Fizz Grande Tonic, Soda, Waldmeister/Granatapfel/Holunder	0,3l	6.90

Gedeck

Brot / Butter / eingelegtes Gemüse
Abend 2.90

Allergeninformation

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch,
E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch / Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,
M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere

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 / Petersilienerdäpfeln

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 / knuspriges Teigschiffchen

AGRM
13

Bio-Bachforelle

vom Thorhof direkt an der Quelle der Traisen

Erbsen / Schnittlauch / Rhabarber / Chili

BDG
13

Dottertascherl

Spargelcreme / Spinat / Nussbutter

ACGH
VSP 14
HSP 19

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-Topfenkroquetten / 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

Warme Topfen-

Erdbeerknödel

Butterbrösel /

Schokoladeneis

ACG

9

warm strawberry

curd dumplings

butter crumbs /

chocolate ice cream

ACG

9

Käse vom Naschmarkt

Käseauswahl

Selection of Cheese

Wir servieren zu Ihrem Käse Chutney und Trüffelhonig