

Menü aus dem Burgenland

*Fléisch-Leberpastete vom Wildschwein im Glas
mit Grammelpogatscherl und gefüllten Essig-Paprika aglmo*
12,90

Burgenländischer Hühnersuppentopf acgl
5,90

*Geschmorte Jungschweinbacken
auf Kartoffel-Blunzen-Püree und Wurzelgemüse aglmo*
25,90

*Hausgemachte Kartoffel-Mohn-Schupfnudeln
mit Williams-Birnen-Chutney acgo*
7,90

3 Gang Menüpreis Vorspeise 28,00

3 Gang Menüpreis Suppe 28,00

4 Gang Menüpreis 32,00

Menü vom heimischen Bärlauch

*Crèmesuppe vom Bärlauch
mit gebeizten Kalbstatar-Nockerln ago*
5,90

*Gebratene Eismeer Garnelen & Vulcano-Schinken
auf Bärlauch-Risotto und frischem Grana dglo*
28,90

*Bärlauch-Cheesecake im Glas
mit Mango-Salat und Knusper Vollkorn acgon*
7,90

Menüpreis 38,00

*Brot & Gedeck
Preis pro Person 2,90*

Vorspeisen

Unsere Salatbar	5,00
<i>Auswahl an hausgemachten marinierten und bunten Salaten mit verschiedenen Dressings</i>	
Carpaccio vom Kalb	12,90
<i>mit Jungspinatsalat, Kartoffelröstlinchen und Wachtelspiegelei ogo</i>	
Mousse vom geräucherten Waller	11,90
<i>mit Gurkengelee, Kren-Espuma und eingelegten roten Rüben gom</i>	
Gebackene Bärlauch-Schafskäseknödel	11,90
<i>im Nussmantel auf Tomaten-Oliven-Konfitüre aogho</i>	

Suppen

Rinder Consommé	4,90
<i>mit traditionellen Einlagen wie Leberknödel, Frittaten, Festtagsnudeln, Grießnockel oder Backerbsen aegi</i>	
Getrüffelte Bratkartoffelcremesuppe	5,90
<i>mit Selchfleischtascherl aoglo</i>	
Topinambur-Birnenschaumsuppe	5,90
<i>mit Walnuss-Bruschetta agho</i>	

Brot & Gedeck

Preis pro Person 2,90

Hauptspeisen

Filet vom Zander <i>auf Bärlauch-Carbonara-Gnocchi und Tomaten-Chutney</i> <small>acglo</small>	18,90* 25,90
„La Rouge“ Lachs <i>mit gebackenen Topfen-Shrimps-Knödeln und Karfiolcreme</i> <small>abcdglo</small>	20,90* 28,90
Rosa gebratenes Rinderfilet <i>mit knusprigen Kartoffel-Frühlingsrollen und Thaispargel im Speckmantel</i> <small>acgl</small>	29,90
Lammrückenfilet in der Bärlauchkruste <i>mit gebratener Parmesan-Griebschnitte und Zucchini-gemüse</i> <small>acglmo</small>	25,90
Kalbs-Leberstreifen <i>mit rahmigen Zwiebel-Brettnockerln und Calvados Glace</i> <small>acglmo</small>	23,90
Gebratene Mais-Hendlbrust <i>mit Frischkäse-Kartoffeltaler und Paprikacreme</i> <small>acglmo</small>	20,90
Hausgemachte Pappardelle <i>mit Brennnessel-Pesto und eingelegtem Schafskäse</i> <small>acgl</small>	16,90
In der Pfanne gebackenes Kalbsschnitzel <i>mit Petersilienerdäpfel</i> <small>acg</small>	15,90* 19,90
vom Schwein	12,90* 16,90

Mit * gekennzeichnete Speisen servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion bzw. als Zwischengericht

Desserts

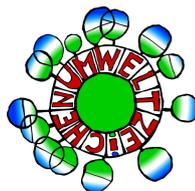
<i>Schokolademousse im Dom</i>	7,90
<i>mit frischen Waldbeeren und Brandy-Snap-Hippe aogo</i>	
<i>Topfen-Soufflé</i>	7,90
<i>mit vanille-Orangensauce und getrockneten Himbeeren aogo</i>	
<i>Kokos-Bananenkuchen</i>	7,90
<i>mit Honig-Eis und flüssigem Nougat aogo</i>	

Kaffee

<i>Kleiner Brauner/ Espresso</i>	2,70
<i>Großer Brauner/ doppelter Espresso</i>	3,80
<i>verlängerter</i>	3,30
<i>Melange/Cappuccino</i>	3,80
<i>Cafe Latte/ Latte Macchiato</i>	3,90

Vila Vita Edelbrände aus dem eigenen Obstgarten

<i>Marille, Apfel, Obstbrand oder Birne</i>	2 cl	3,60
<i>Himbeerbrand</i>	2 cl	7,00



Index der Allergene

A	glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier von Geflügel	M	Senf
D	Fisch (außer Fischgelatine)	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch von Säugetieren (inkl. Laktose)	R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und Tintenfische

Sollten Sie unter Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit