

Weinkarte

Weißweine

0,75l•

Viridarium

€ 22,00

Kremstal, Weingut Forstreiter

1/8 l € 3,70

Cuvée aus Grüner Veltliner, Riesling und Sauvignon Blanc. Intensiv duftige Nase nach Blüten und Pfirsichen, am Gaumen wirkt er saftig, fruchtig und sehr trinkanimierend mit einer verführerischen Leichtigkeit.

Grüner Veltliner leicht & fruchtig

€23,00

Weinviertel, Weingut Zillinger

1/8 l € 3,90

In der Nase spürbar feine Mineralik und Würze. Spritzig erfrischend im Anklang, dann traubige Frucht am Gaumen. Im Abgang das Pfefferl, das diesen Wein so sehr auszeichnet.

Chardonnay

€ 24,00

Carnuntum, Weingut Taferner

1/8 l € 4,00

Vollwürzige exotische Fruchtaromen in der Nase, am Gaumen mit schönem Säurespiel, kräftig und harmonisch im Abgang

Rotweine

0,75 l

Blauer Zweigelt

€ 24,00

Neusiedlersee, Weingut Lentsch

1/8 l € 4,00

Duft nach Kirschen und Maulbeeren.

Weiche Stilistik am Gaumen, samtiges Tannin, typisch-eleganter Sortenvertreter.

Carnuntum Cuvée

€ 24,50

Carnuntum, Weingut Taferner

1/8 l € 4,10

Saftig, sehr fruchtig, rund und seidig im Geschmack, klassisch und unkompliziert im Abgang

Merlot

€ 24,00

Thermenregion, Weingut Aumann

1/8 l € 4,00

Würzige Beerenfrucht mit feinen Röstaromen in der Nase, schwarzbeerige Frucht am Gaumen, mit extraktsüßem Nachhall

Zillertal Spezialbiere

Gauder Steinbock – Naturtrüb

€ 24,00

1/8 l € 4,00

Schöner Duft nach getrockneten Früchten und Berghonig, vollmundiger und runder Körper mit angenehmer Süße. Der Gauder Steinbock – naturtrüb ist beispielsweise ein hervorragender Begleiter zu saftig rosa gebratenen Fleischspeisen oder würzigem, reifem Bergkäse. Außerdem eignet er sich hervorragend als Digestif.

12,2° Plato, 10,4% A



Aperitif

<i>Biercocktail</i>	€ 2,80
<i>Veilchenspritz</i>	€ 3,80
<i>Prosecco mit Nektarinensorbet</i>	€ 4,30

Speisekarte

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Höcker

mit gebratenen Steinpilzen, Ruccola und Balsamicodressing

Roastbeef Tonnato

mit Salatbouquet und Thunfischdressing

Variation

Luftgetrockneten Höcker, Hausterrine und Lebermousse

Zu den kalten Vorspeisen servieren wir selbstgebackenes Kräuterbaguette

Suppen

***Consommé mit Frittatenroulade
Leberknödel***

frisch zubereitete Broccolischaumsuppe mit Milznockerl

Warme Vorspeisen

Gekochte Zunge

im Wurzelsud mit Gemüseravioli

Rosa gebratene Filetstreifen

auf Blattsalat mit Ceasardressing

Saure Nierndln

mit Basmatireis

Hauptspeisen

Tiroler Leber

mit Bratkartoffeln und grünem Salat

Rahmbeuschel

Herz und Lunge nach „Mami´s Art“ mit Semmelknödel

Kapernrahmschnitzel

mit Duxell gefülltes Naturschnitzel und Karottenbandnudeln

Geschmorte Keule

in Rotweinsauce, Salzkartoffeln und Rahmwirsing

Gekochtes Schulter- und Hieferscherzel

mit Semmelkren , Cremespinat und Erdäpfelschmarrn

Rückensteak „Gauder Steinbock“

mit Gauderbockbierjus, Polentertaler und caramelisierte Schalotten

Huftsteak

auf Zwiebelsauce mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Surf and Turf

Filetsteak und Garnele mit Folienkartoffel und Grillgemüse

Ragout im Topf

im Blätterteigtopf serviert mit Gemüsebouquet

Das Fleisch für diese Spezialitäten stammt aus der eigenen Zebuzucht.
Die Tiere wurden nur mit Heu und Silage gefüttert .

Dessert

Creme Catalana

mit hausgem. Spelingeis

Kirchtagskrapferl

mit hausgem. Kastanieneis

Tiramisu

Heidelbeer- und Vanilleparfait

mit Früchtegarnitur

Hausgemachte Spezialitäten zum mitnehmen:

Boxln

Salami

Bratwürstl

***De Wiaschtsleit und Midbugla winschn Ench an guadn Appetit
und an nettn tschnachts***