Wochenkarte
09.11.-13.11.2026
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ALLE PREISE IN € – INKLUSIVE ALLER ABGABEN

Informationen zu unseren Zutaten und Allergenen bekommen Sie von unserem Personal!

Gebackene Hühnerleber 13,80/18,80
mit einem Erdäpfel-Mayonnaisesalat mit roten Zwiebelringen (klein:120g oder groß:150g)
Gegrillte Lachsforellenfiletschnitte 16,80/20,80
auf frischen Spinatblättern mit frittierten Erdäpfelwürfeln mariniert mit einem Mohn-Balsamicodressing, bestreut mit getrockneten Preiselbeeren (klein:120g oder groß:160g)

Vegetarische Tagescremesuppe 6,80
mit gerösteten Weißbrotcroutons
Hausgemachte Gansleinmachsuppe 8,80
mit Bröselknödel

1/4 gebratenes Martinigansl 34,90
mit Apfelrotkraut oder warmem Krautsalat (Speck) mit Erdäpfelknödel oder Semmelknödel mit Preiselbeerpfirsich
Wildschweinedelgulasch 19,90
mit Rote-Rüben-Serviettenknödel und Preiselbeerpfirsich
Hausgemachte Pierogi 19,90
(Teigtascherl) mit Edelpilz-Krautfülle, geschwenkt in zerlassener Zwiebelbutter dazu ein bunter Blattsalat (mind. 15 Minuten)

Gebratenes Hühnerfilet 19,80
im Rohschinkenmantel in feiner Madeirasauce mit Erdäpfelpüree
Hausgemachtes Lammbutterschnitzel 21,50
im Natursaft mit Erdäpfelpüree und einem bunten Blattsalat
Hausgemachte Pistazien-Panna Cotta 9,50
auf Erdbeerragout
Hausgemachte Maroniknödel 9,80
in Mandelpanade auf Preiselbeerschaum

Aperitifempfehlung Rosa Chic 6,80
(Lillet Rosé, Ginger Ale, Soda, frische Zitrone, Eis)
1/8 Roter Muskateller 5,50
2025, Weingut: Hess, Hohenruppersdorf/Niederösterreich
0,375, Cuvée Impresario 35,00
2016, Weingut: Paul Kerschbaum, Horitschon/Burgenland
0,375, Heideboden Cuvée Rot 18,00
2022, Weingut: Hannes Reeh, Andau/Burgenland