

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

THE CHEF'S
RECOMMENDATION

VORSPEISE COLD APPETIZERS

Duett vom Oktopus

mit Mango und Wassermelone

Duet of octopus

with mango and watermelon

(A, D, G, O, R)

€ 15,90

SUPPE SOUP

Gazpacho

mit hausgemachtem Sauerrahmeis,
Focaccia und Gartenkresse

*Gazpacho with homemade sour cream
ice-cream, focaccia and garden cress*

(A, C, G, L, O)

€ 6,50

ZWISCHENGERICHT ENTRÉE

Hausgemachte Tagliatelle

mit Eierschwammerln à la creme

Homemade tagliatelle

with chanterelles à la crème

(A, C, G, L, M, O)

€ 10,90

als Hauptspeise / *as main course:*

€ 15,90



Gelber Muskateller ^(O)

Weingut Langmann, St. Stefan

Weststeiermark 1/8l € 4,80

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

THE CHEF'S
RECOMMENDATION

HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

Geschmorte Kalbsvögel

mit getrüffelnder Bramata
und glasierten Bundkarotten

Braised slices of knuckle of veal

with truffled bramata

and glazed bunch of carrots

(A, G, L, M, O)

€ 19,50



Cabernet Sauvignon, (o)

Weingut Keringer, Mönchhof

Neusiedlersee 1/8l € 6,00

Gebratenes Bio-Wolfsbarschfilet

aus Piran auf mediter-
ranem Räucherrisotto
und Salzzitronen-Pesto

Seared organic sea bass fillet

*from Piran on Mediterranean smoked
risotto and salted lemon pesto*

(A, D, G, L, M, O)

€ 29,00



Sauvignon Blanc STK, (o)

Weingut Lackner Tinnacher,

Gamlitz – Südsteiermark 1/8l € 5,20



DESSERT DESSERT

Men`s World

Komposition aus Tabak,
Whiskey und Edel-Schokolade
... und übrigens: ist auch bei
Damen sehr beliebt!

Men`s World

*Composition of tobacco, whiskey
and exquisite chocolate*

*... and, by the way: this is also a
popular choice with the ladies!*

(A, C, F, G, H, O)

€ 8,80