

KLARE RINDSUPPE 6,80 mit Frittaten mit Grießnockerl ROTE RÜBEN RAVIOLI 17,00 mit über Feuer geschmorte Rüben und eingelegte Rüben **VOGERLSALAT** 11,00 Kernöl-Apfelessig lauwarmen Kartoffeln und gebackenem Freiland Ei 8,00 **GEMISCHTER SALAT** hausgemachte Apfelessig & Kernöl Marinade GRÜNER BLATTSALAT 7,00 hausgemachte Apfelessig & Kernöl Marinade

Ab 16:00 Uhr servieren wir Ihnen ein Gedeck € 5,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Bei Wünschen oder Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Serviceteam.

HAMPTSPETSEN

RIB EYE STEAK vom Holz Kohle Grill mit Speck-Kohlsprossen und Ofenkartoffel	37,00
ZÜRICHER GESCHNETZELTES vom Kalb in cremiger Champignon Sauce und knusprigen Kartoffelrösti	35,00
FORELLE IM GANZEN Forelle Müllerinen Art aus Stattegg mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	28,00
ROTE RÜBEN RAVIOLI mit über Feuer geschmorte Rüben und eingelegte Rüben	25,00
WIENER-SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN SCHNITZEL VOM PÖLLAUER SCHWEIN CORDON BLEU VOM PÖLLAUER SCHWEIN aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken serviert mit Preiselbeeren	29,00 17,00 18,00
KINDER WIENER  vom Pöllauer Schwein  mit Pommes frites und Ketchup	13,00
Petersilienkartoffeln Pommes frites Kernöl -Kartoffelsalat	4,50 5,50 7,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Bei Wünschen oder Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.



SCHOKOLADENKUCHEN mit flüssigen Kern und hausgemachtes Waldbeerensc	orbet	13,00
CREMIGE APFELTARTE mit Apfelmouse und eingelegten Äpfeln		11,00
AFFOGATO AL CAFFÉ hausgemachtes Vanilleeis mit	Espresso	6,80
SORBET hausgemachtes Sorbet pro K	ugel	3,80
CREMIGES EIS hausgemachtes Creme-Eis p	ro Kugel	3,80
ARZBERGER STOLLENKÄSE Variation vom Arzberger Stoll Feigensenf und Brot		16,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Bei Wünschen oder Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.



Handwerklich aufwändig, tiefsinnig im Geschmack, reich an Aromen und spannend an Texturen.

Lassen Sie sich von einem 2 Hauben Menü, verzaubern.

Für dieses himmlische Überraschungsmenü werden sorgfältig ausgewählte Produkte verwendet.

Die Genussreise ist nur tischweise möglich.

5-Gang-Menü, á € 95,-

Wir bitten um Vorbestellung.







## EVENTS

Gönnen Sie sich ein exklusives Event in unserer Vinothek oder Wirtshaus.

Privatfeier oder Firmenevent bei uns feiern Sie stilvoll.

Ob Taufe, Hochzeit, Jubiläum, Weihnachtsfeier oder ein besonderer Anlass.

Wir gestalten Räume, Menü und Service ganz nach Ihren Wünschen.

Von eleganter Dinner-Atmosphäre bis hin zu modernen Flying-Buffets

Alles maßgeschneidert, inklusive individueller Dekoration, technischer Ausstattung und persönlicher Betreuung vor Ort.

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung, damit Ihre Feier reibungslos, einzigartig und unvergesslich wird.

Jetzt Termin sichern und Ihr maßgeschneidertes Fest planen.



OR - Code scannen und Newsletter erhalten!