

VORSPEISEN

KLARE RINDSUPPE 6,80
mit Frittaten
mit Grießnockerl

ROTE RÜBEN RAVIOLI 17,00
mit über Feuer geschmorten Rüben
und eingelegten Rüben

VOGERLSALAT 11,00
mit Kernöl-Apfelessig
lauwarmen Kartoffeln und
gebackenem Freiland Ei

GEMISCHTER SALAT 8,00
mit hausgemachter Apfelessig – Kernöl Marinade

GRÜNER BLATTSALAT 7,00
mit hausgemachter 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.

HAUPTGEBIRGEN

RIB EYE STEAK 37,00
vom Holz Kohle Grill
mit Speck-Kohlsprossen
und Ofenkartoffel

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 35,00
vom Kalb
in cremiger Champignon Sauce
und knusprigen Kartoffelrösti

FORELLE IM GANZEN 28,00
Forelle Müllerinen Art aus Stattegg
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

ROTE RÜBEN RAVIOLI 25,00
mit über Feuer geschmorten Rüben
und eingelegten Rüben

WIENER-SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 29,00
SCHNITZEL VOM PÖLLAUER SCHWEIN 17,00
CORDON BLEU VOM PÖLLAUER SCHWEIN 18,00
aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken
serviert mit Preiselbeeren

KINDER WIENER 13,00
vom Pöllauer Schwein
mit Pommes frites und Ketchup

Petersilienkartoffeln 4,50
Pommes frites 5,50
Kernöl -Kartoffelsalat 7,50

DESSERT

SCHOKOLADENKUCHEN 13,00
flüssiger Kern und
hausgemachtes Waldbeerensorbet

CREMIGE APFELTARTE 11,00
mit Apfelmousse und
eingelegten Äpfeln

AFFOGATO AL CAFFÉ 6,80
hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso

SORBET 3,80
hausgemachtes Sorbet pro Kugel

CREMIGES EIS 3,80
hausgemachtes Creme-Eis pro Kugel

ARZBERGER STOLLENKÄSE 16,00
Variation vom Arzberger Stollenkäse mit
Feigensenf und Brot



GENUSSREISE

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.



QR – Code scannen
und Newsletter erhalten!

GANSERL

von 24. Oktober bis 16. November 2025

Auch heuer laden wir wieder herzlich zum traditionellen Ganslessen ein.

In diesem Zeitraum servieren wir Ihnen köstlich knusprige Weidegänse aus Eggersdorf, sorgfältig aufgezogen und geliefert vom Pscheidt-Hof – regional, hochwertig und mit viel Liebe zum Tier.

Bitte beachten Sie:

Das Gansl gibt es ausschließlich auf Vorbestellung

Gansl geschmort im Ofen,
mit Honigglasur überzogen,
serviert mit hausgemachtem Rotkraut,
Serviettenknödel und Bratapfel
halbe Gans € 91,00
ganze Gans € 179,00

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!



QR – Code scannen
und Newsletter erhalten!