

# 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.

# HAUPTSPEISEN

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 geschmorten Rüben und eingelegten Rüben	25,00
WIENER-SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN	29,00
SCHNITZEL VOM PÖLLAUER SCHWEIN	17,00
CORDON BLEU VOM PÖLLAUER SCHWEIN aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken serviert mit Preiselbeeren	18,00
KINDER WIENER vom Pöllauer Schwein mit Pommes frites und Ketchup	13,00
Petersilienkartoffeln	4,50
Pommes frites	5,50
Kernöl -Kartoffelsalat	7,50

# DESSERT

SCHOKOLADENKUCHEN  
flüssiger Kern und

hausgemachtes Waldbeerensorbet

13,00

CREMIGE APFELTARTE

mit Apfelmousse und

eingelegten Äpfeln

11,00

AFFOGATO AL CAFFÉ

hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso

6,80

SORBET

hausgemachtes Sorbet pro Kugel

3,80

CREMIGES EIS

hausgemachtes Creme-Eis pro Kugel

3,80

ARZBERGER STOLLENKÄSE

Variation vom Arzberger Stollenkäse mit

Feigensenf und Brot

16,00

# 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!

# GANSEKL

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!