

VORSPEISEN I STARTERS

Marinierter Hokkaido Kürbis Ziegenkäse Blattsalat ^{GMO}	€15,50
Marinated hokkaido pumpkin goat cheese leaf salad	
Steirischer Backhendlsalat Gemischter Salat Kernöl ^{ACGHLMO}	€15,90
Styrian breaded chicken salad mixed salad pumpkin seed oil	

SUPPEN I SOUPS

Rindsuppe wahlweise mit Frittaten Grießnockerl Leberknödel ^{ACGL}	€6,90
Beef broth optional with pancake stripes semolina dumpling liver dumpling	
Kürbiscremesuppe Kerne Kürbiskernöl ^{GLO}	€7,90
Pumpkin cream soup pumpkin seeds pumpkin seed oil	

WIENERISCHES I VIENNESE

Hausgemachte Rindsroulade Wurzelgemüse Selleriepüree ^{ACGLMO}	€18,50
Homemade Viennese beef roulade root vegetables mashed celery	
Lachsforelle Kürbisrisotto Ruccolasalat ^{DGO}	€21,50
Salmon trout pumpkin risotto rocket salad	
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind Röstzwiebel Braterdäpfel Essig-Gurkerl ^{AGLO}	€23,50
Viennese roast beef roasted onions fried potatoes pickles	
Alt-Wiener Tafelspitz Cremespinat Rösterdäpfel Schnittlauchsauce Apfelkren ^{ACGLMO}	€21,90
Viennese boiled beef spinach roasted potatoes chive sauce apple horseradish	
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilerdäpfel ^{ACGLMO}	€26,90
Viennese veal schnitzel parsley potatoes	

SAISON-SCHMANKERL I SEASONAL DELICACIES

Burger Brioche Hokkaido Kürbis 180g Rindfleisch Kürbiskernmayonnaise Steak Fries ^{ACGM}	€16,90
Burger brioche hokkaido pumpkin 180g beef patty pumpkin seed mayo steak fries	
Vegane Rote Rüben Ravioli Krenschaum ^{AEFLM}	€15,90
Vegan beetroot ravioli horseradish foam	

BEILAGEN I SIDE DISHES

Pommes Frites Rösterdäpfel Semmelknödel Spinat Petersilerdäpfel ^{ACGLF}	€6,20
French fries roasted potatoes bread dumpling creamy spinach parsley potatoes	
Buttergemüse ^{GL}	€5,90
Buttered vegetables	
Blattsalat mit Hausdressing ^{HLMO}	€4,50
Marinated leaf salad	
Erdäpfel- Kraut- Gurkensalat ^{HLMO}	€5,50
Potato salad cabbage salad cucumber salad	

NACHSPEISEN I DESSERTS

Ofenfrischer Wiener Apfelstrudel Schlagobers ^{ACFGH}	€7,50
Homemade Viennese apple strudel whipped cream	
Hausgemachte Palatschinken Marillenmarmelade oder Nutella (2 Stk.) ^{ACGH}	€6,20
2 pieces of traditional pancakes homemade apricot jam OR Nutella	
Hausgemachte Palatschinken Marillenmarmelade oder Nutella (1 Stk.) ^{ACGH}	€3,10
1 piece of traditional pancakes homemade apricot jam OR Nutella	
Grießflammerie Zwetschgenragout ^{ACGO}	€6,50
Semolina flummery plum ragout	

A = glutenhaltige Getreide; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Milch (einschl. Lactose); H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesam; O = Schwefeldioxid/Sulfite; P = Lupine; R = Weichtiere, Weichtiererzeugnisse, Muscheln

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung) und laut Codex-Empfehlung. Es gibt darüber hinaus auch weitere Stoffe, welche Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

A = Gluten; B = Crustaceans; C = Eggs; D = Fish; E = Peanuts; F = Soja; G = Milk and lactose; H = Nuts; L = Celery; M = Mustard or mustardseeds; N = Sesame seed; O = Sulfite; P = Lupine; R = Mollusk

A nomination occurs when the designated substances or traces of this substance are included as an ingredient in the final product. The labelling of the 14 main allergens is carried out according to the legal regulations (EU food information). There are also other substances that may trigger food allergies.

Despite careful preparation of our dishes Cross-contamination cannot be ruled out. Traces of other substances used in the production process in the kitchen can be included in addition to the featured ingredients.