

VORSPEISEN

Gebeiztes Filet von der Rosenauer Lachsforelle (Fam. Reiter)

Heimische Eierschwammerl/
Basilikummousse/
Holler-Gurken Vinaigrette/
€ 12,50

Gebackene Leber vom Nationalpark Milchkalb

Erdäpfel-Blattsalat/Kernöl
€ 11,00

Beef Tartar vom Rossleithner Rind

Blunz'n – Ingwer Crumbles/
Bärlauch-Misocreame/Kresse/
€ 12,90

SUPPEN

Suppe vom Rossleithner Jungstier

Grießnockerl oder Kaspressknödel/
Wurzelgemüse/

€ 4,20

Schaumsuppe von der Gartenkresse

Forellennockerl/Kren-Öl/
Bauernbrotcreme/

€ 6,00

Erdäpfel-Blattsalat

Radieschen/Brotkrustl'n/
steirisches Kürbiskernöl/

Als Beilage € 4,80

Vorspeise € 7,80

Cremiges Risotto von der Bio-Kresse

Glaciertes Sommergemüse &
Knusprige Artischocken/
Paprika-Limetten Gremolata/
€ 13,40

Handgemachte Tagliolini In Trüffelvelouté

Glacierte Pilze/Parmesan/
junger Spinat/
€ 12,90

Ofen-Sommergemüse „Tandoori Art“

Curry-Linsen & Kichererbsen/
Gewürz-Joghurt/
€ 13,80

Filet von der

Rosenauer Lachsforelle (Fam. Reiter)

Bärlauch-Spinat/Sherryschaum/
geschmorte Zwiebel & Curry-Gnocchi/
€ 19,60

Gebratenes Filet vom

Teichquellen Bachsaibling (Fam. Polz)

Basilikum-Mousseline/
Tomaten-Yuzu Kompott/
Marinierter Burrata/
€ 21,80

HAUPTSPEISEN

Knuspriger Bauch vom Spitaler Hausschwein (Fam. Gösweiner)

Marillen-Rahmkraut/Kartoffelknödel/
Eierschwammerl/Kümmelsaft 1

€ 16,20

Wiener Schnitzel vom Pyhrn Priel Milchkalb

Petersilienkartoffel/Preiselbeeren/

€ 17,60

Gebratener Rücken vom Pyhrn Priel Milchkalb

Parmesan-Risotto/Safranschaum/
Sommergemüse & Eierschwammerl/

€ 23,90

Gegrillte Keule vom Stodertaler Ziegenkitz (Bio Ziegenhof Hutgraben)

Paprika-Olivenragout/

Auberginen-Creme/

knusprige Knoblauch-Kartoffel/

€ 22,00

DESSERT

Hausgemachtes TagesSorbet

Sauerrahm Espuma/Crumbles

€ 5,80

Lauwarmer

ZartbitterSchoko-Kirschcrumble

hausgemachtes Bananenjoghurt-
Stracciatellaeis / Erdnüsse

€ 8,20

Heimische Marillen

Cremiger Bauerntopfen/

Cheesecake & hausgemachtes

Marillen-ChilliEis

€ 8,00

Frischgeschupfte Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade/

€ 4,20



Küchenöffnungszeiten

MITTWOCH - FREITAG:
17:30 - 21:00

SAMSTAG:
11:30 - 13:30 | 17:30 - 21:00

SONNTAG
11:30 - 13:30 | 17:00 - 20:00

Letzte Annahme,
jeweils 30min vor Küchenschluss
Unser Restaurant schließt,
Mittags um 15 Uhr
Abends um 23 Uhr
Montag und Dienstag
sind unsere Ruhetage.

APERITIFS

Hausaperitif	4,90 EUR
alk. freier Hausaperitif	4,00 EUR
Campari Orange	5,30EUR
AperolSpritz	4,90 EUR
Sloebery Blue Gin-Tonic	5,50 EUR
Prosecco Spumante Vidor, Treviso DOCG Brut	4,40 EUR
Rosé Frizzante Weingut Wunderer/ Weinviertel	4,00 EUR
Sherry Manzanilla Papirusa	6,00 EUR