

Beef Tartar

Schnittlauchbutter | Zupfsalat | Tramezzini

Weinviertel Backhendlsalat

Kernöl | Erdäpfelsalat | Zupfsalat

Eierschwammerl -Blattsalat

Eingelegte Eierschwammerl | Paprika
Olivenöl | Jungzwiebel

Caprese

Mozzarella | Kirschparadeiser
Basilikumpesto | Olivenöl

Rindsuppe

(wahlweise)

Leberknödel | Frittatensuppe | Fleischstrudel | Bouillon mit Ei

Erdäpfelcremesuppe

Gerösteter Speck | Schnittlauch

Schweinefilet

Eierschwammerl in Sauce
Semmelknödel | Schnittlauch

Geschmorter Rindsbraten

Semmelknödel | Preiselbeere
Fruchtsalat

Schnitzel vom Schwein

Gemischter Salat

Ungarisches Kalbs-Ragout

Tarhonya | Sauerrahm | Schnittlauch

Cordon Bleu vom Schwein

Erdäpfelsalat oder Pommes frites

Gebratenes Hühnerfilet

Pappardelle | Eierschwammerl-Ragout
Parmesan | Schnittlauch

Grillteller *oder* Winzerkotelett

Pommes frites | Kräuterbutter

„Tom kha kai“ Garnele

Zitronengras | Röstgemüse
Basmatireis | Gerösteter Zwiebel

Gekochtes Rindfleisch

Spinat-Gnocchi | Wurzelgemüse
Krensauce | Schnittlauch

Steak vom Lachsfilet

Erdäpfelstampf | Pilzragout
Frühlingszwiebel | Röstzwiebel

Zwiebelrostbraten

(gedünstet)

Petersilienerdäpfel | Röstzwiebel

Eierschwammerl – Ravioli

Rucola | Parmesan | Olivenöl

Ragout vom Damhirsch

Gebratene Briocheknödel | Preiselbeere
Wurzelgemüse | Erbsensprossen

Eierschwammerl – Gulasch

Semmelknödel | Sauerrahm

Schaumweine aus der Region

FrizzanTea

Felix Sommer Haus-Frizzante, Auersthal

Gelber Muskateller Frizzante

Weingut Johannes Hofer, Auersthal

Schloss Raggendorf „Brut Premium“

Klenkhart, Raggendorf

Biosecco „Rose“

Bio-Weingut H&M Hofer, Auersthal

Unsere Bier-Empfehlung

Guinness

Irish Stout
4,2% vol.

Augustiner Weißbier

4,9% Vol.

Unsere Weinempfehlung

Zweigelt 2020

13,5% - trocken

Bio-Weingut H&M Hofer, Auersthal

Chardonnay 2025

12,5% - trocken

Weingut Lehner, Velm Götzendorf

Welschriesling 2024

12% - trocken

Weingut Roland Minkowitsch, Mannersdorf

Blüten-Muskateller 2024

13,5% - halbtrocken

Weingut Johannes Hofer, Auersthal

Süßes

Karamell-Brownie

Vanilleeis | Schlagobers

Pistazien -Tiramisu

Maronikuchen

Weichselsauce | Schlagobers

Feine Brände

Zwetschge, Birne, Marille

Pfirsich, Zigarrenbrand

Rum-Bar

wählen sie aus einer Vielzahl von
exklusiven Rumsorten.
fragen sie nach unserer Rum-
Karte!

Whisky

The Belvenie

Single malt Whisky der 14 Jahre in
Eichen Fässern und Sherry Fässern
ausgebaut wurde.
40% vol.

Liebe Gäste!

Informationen über Allergene-
Stoffe erhalten sie auf Nachfrage
bei unserem Service-Personal.

Felix Sommer und sein Team