

ABENDKARTE

Menü I € 68,00

Gebratene Jakobsmuschel mit gebackener Blunzen mit Ananaskraut **16,00**
Braised scallops with baked blood pudding and pineapple kraut

Flusskrebssenz **6,50**
Essenz of crayfish

Seesaiblingsfilet mit Kräuterpüree, Minipaprika und Avocado **24,00**
Filet from char with puree from herbs, minipaprika and avocado

Filetsteak vom Salzburger Naturrind mit breiten Bohnen und Paunzen **34,00**
Filet steak from salzburger organic beef with beans and "paunzen"

Pochierte Lemonentarte mit süßem Pesto **11,00**
oder Käseteller **12,50**
Poached lemon tart with a sweet pesto or cheese variation

Menü II € 68,00

Mousse und gebackenes Kalbsbries mit Apfelsorbet und Sprossen **15,00**
Mousse and deep fried sweetbread with apple sorbet and sprouts

Wildconsommée mit gefülltem Tortellini und Egerlinge **6,50**
Consommée of game with stuffed tortellini and mushroom

Atterseehecht auf pikanten Perlgraupen und Pumpernicksauce **24,00**
Pike from the Atterlake with savoury pearl barley and pumpernickel sauce

Gebratenes Kalbsfilet mit Maisgemüse und gebackener Polenta **29,00**
Roasted filet of calf on maize vegetables and baked polenta

Milch-Schokoladen-Malzriegel mit Popcorn **11,00**
oder Käseteller **12,50**
Milk-chocolate-malt-bar with popcorn or cheese variation

Menü III € 68,00

Gänseleberterrinen mit Kalbskopf und Birne **16,00**
Terrine of goose liver with calf's head and pear

Steinbutt-Black & White **22,00**
Turbut black&white

Dreierlei Sorbet mit Champagner **11,00**
Three kinds of sorbet with champagner

Gefüllte Wachtel auf Rahmwirsing und Spitzmorchel **28,00**
Stuffed quail with creamy savoy cabbage and black morel

Zwetschkensuppe mit warmen Strudel und Rahmeis **11,00**
Cream of plum soup with warm strudel and creamy ice cream or cheese variation
oder Käseteller **12,50**

Gedeck/Cover € 2,90

*Pro Menü nur eine Änderung möglich/Only one modification per menu
*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können

Wein glasweise 0,1

Weiß

2010 Grüner Veltliner „Haidatz“ Weingut Hebenstreit, Kleinriedenthal, Niederösterreich	4,30
2011 Chardonnay Weingut Wieninger, Wien	4,60
2010 Gelber Muskateller Weingut Ploder-Rosenberg, St. Peter, Südoststeiermark	4,40
2010 Riesling Weingut Hirsch, Kammern, Kamptal	4,60
2010 Sauvignon Blanc „Klassik“ Domain Ciringa, Slowenien	4,80

Rosé

2010 Langenloiser Rosé Weingut Bründlmayer, Langenlois, Niederösterreich	3,90
2007 Beerenauslese Weingut A. Kracher, Illmitz, Burgenland	5,50

Süßwein

Rot

2009 Zweigelt Weingut G. Heinrich, Gols, Burgenland	4,50
2008 Blaufränkisch Weingut Muhr Van der Nieceport, Rohrau, Carnuntum	5,50
2009 Rosso di Montalcino Weingut Altesino, Montalcino Italien	5,90
2009 Cuvée „Gänsehaut“ Weingut C. Preisinger, Gols, Burgenland	5,90
2009 Cuvée „Tridendron“ Weingut Ernst Triebaum, Rust, Burgenland	5,90

Bier

Trumer Pils 0,2l	2,60
Trumer Pils 0,3l/0,5l	3,30/4,30
Trumer Weizen 0,5l	4,60
Paulaner Weizen 0,33l	3,70

Aperitif

Hugo	5,60
Prosecco 0,1l	4,20
Bellini 0,1l	6,70
„Sprizz“	5,30
Quittenspritzer	4,30
Champagner/rosé 0,1l	12,00/14,00
Campari Soda 5cl	4,30
Campari Orange 5cl	6,40
Martini 5cl <i>Dry/ Bianco/ Rosso</i>	4,60

Alkoholfrei

Minz-Limettenwasser 1 l	3,00
Rauch Säfte 0,2l <i>Johannisbeere, Marille, Erdbeere, Ananas, Mango</i>	3,20
Orangensaft frisch gepresst	4,10
San Pellegrino, Panna 0,2l	2,40
San Pellegrino, Panna 0,75l	5,70
Red Bull 0,25 l	3,80
Red Bull Simply Cola 0,25 l	3,80
Red Bull The Silver, Red oder Blue Edition 0,25l	3,80
Carpe Diem <i>Kombucha, Quitte, Cranberry</i>	4,00
Afri Cola light	3,00
Fanta, Sprite 0,2l	3,00
Apfelsaft gespritzt 0,2l	2,20
Apfelsaft gespritzt 0,5l	4,00

Illy Café

Espresso Macchiato	2,70
Kleiner Espresso	2,60
Großer Espresso	4,00
Verlängerter	3,30
Cappuccino	3,40
Café Latte	4,30
Irish Coffee	8,60
Heiße Schokolade	3,60
Diverse Teesorten á	3,40
Tee aus frischen Kräuter (Orangen, Honig & Ingwer)	4,00

Auf Wunsch sind alle Kaffeearten koffeinfrei erhältlich.

Wir servieren Ihnen gerne Ihren Kaffee mit
Sojamilch

Glühwein	3,60
Orangeness	3,60
Wintertraum (mit/ohne Alkohol)	4,60/3,90

Digestif

Fernet 2 cl	2,60
Grappa di Brunello 2cl	5,70
Grappa Berta TRESOLITRE 2cl	8,90
Grappa Berta MAGIA 2 cl	8,90
Grappa Berta BRICDELGAIAN 2 cl	8,90
Primushäusl Marille 2 cl	4,90
Primushäusl Zierbe 2 cl	4,90
Primushäusl Salzburger Birne 2 cl	4,90
Herzog Vogelbeere 2 cl	6,60
Gölles Himbeere 2 cl	5,90
Gölles Alte Zwetschke 2 cl	4,90