

It's all about the View

FESTSPIEL MENÜ

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL auf Artischocken creme mit Kräuterseitlingen
2023 Liebedich (Grüner Veltliner) - Peter Veyder-Malberg, Spitz, Wachau

RINDERFILET „ROSSINI“ mit Pommes Anna und Broccolini
2013 Comondor (Merlot/Blaufränkisch) - Hans & Anita Nittnaus, Gols, Burgenland

MARINIERTE BEEREN auf Spanischem Wind mit Erdbeer-Minz-Eis
2021 Eiswein Grüner Veltliner - Martin Nigl

79,- pro Person | + 50,- Weinbegleitung

VORSPEISEN

CAESAR SALAD mit Pecorino und Speck	18,00
BURRATA mit Tomaten, Anchovis und Basilikum	20,00
VITELLO TONNATO vom Milchkalb mit Cedri und Kapern	22,00
ROTGARNELEN auf Mango-Ananas-Chutney und Haselnüssen	23,00
SOMMERLICHER BLATTSALAT mit Gemüse und Eierschwammerl	19,00

VEGETARISCH

PARMIGIANA mit Kräutersalat	28,00
ZUCCHINIBLÜTEN mit Ananas-Tomaten-Risotto	34,00
AGNOLOTTI mit Ricotta auf Romesco-Creme und Salbeibutter	28,00
GEBACKENE MELANZANI mit Aberseer Schafskäse und Erdäpfelpüree	28,00

HAUPTSPEISEN

ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS mit Speckbohnen	48,00
WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	36,00
KOTELETT VOM MILCHKALB mit Sommerpilzragout	42,00
GEGRILLTER PULPO auf Risotto vom geräucherten Paprika und Parmesanchips	38,00
GEBRATENER ZANDER mit Sommergemüse	38,00
WILDFANG-STEINBUTT mit Brokkoli und Weingartenpfirsich	42,00

SUPPEN

GAZPACHO	15,00
von Gartentomaten und Wassermelone	
STEINPILZ BOUILLON	15,00
mit Schwammerlstrudel	
PARADEISER-FISCHSUPPE	18,00

BEILAGEN je 8,00

RISOTTO DI PIMENTO	SCHWAMMERLTARTE
ERDÄPFELGRATIN	GRILLGEMÜSE
FRENCH FRIES	BLATTSPINAT

GEDECK Hausgemachtes Dukkah, Olivenöl, Joseph Brot - pro Person 4,00

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können. Alle Preise sind in Euro inkl. Steuern und Abgaben, ohne Trinkgeld.

Wichtige Informationen zu den Allergenen – Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften – EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.

It's all about the View

APÉRITIF

VENEZIANO Prosecco, Aperol, Soda	9,90	CAMPARI SODA		7,50
NEGRONI SBAGLIATO Contratto Vermouth Rosso, Campari, Prosecco	14,00	WILLI BRÜNDLMAYER WINZERSEKT	Rosé 0.1l	14,00
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello Pallini, Prosecco, Soda	9,90	CHAMPAGNE ARNOULD	Brut 0.1l	22,00
		PROSECCO SACCHETTO	0.1l	7,90

WEIN GLASWEISE - 0,1l

WEISS

ROT

2023	SCHELLI BLANC - GRÜNER VELTLINER Martin Nigl, Kremstal	7,60	2021	CUVÉE SEPP ROUGE (ZW/BF/ME) Hans Schwarz, Burgenland	8,50
2023	SAUVIGNON BLANC Weingut Tement, Berghausen	9,30	2020	PINOT NOIR Christian Fischer, Burgenland	8,00
2023	RIESLING URGESTEIN Weingut Leindl, Kamptal	9,00	2022	PANNOBILE Claus Preisinger, Burgenland	11,20

0% ALTERNATIVEN - 0,1l

AF LIMONCELLO SPRITZ LimonZero, Tonic Water	9,90
SPARKLING TEA BLÅ Sparkling Tea Company	7,90
FLEIN TRAUBENSAFT VOM SAUVIGNON BLANC 2024 Gross & Gross - Geschwister und der Wein	8,30

WIR EMPFEHLEN

SLOEBERRY GIN TONIC - 16,00
Reisetbauer, Blue Gin

2023 ROSÉ ROSALIE - OTT - 7,90
Weingut Bernhard Ott, Wagram

ALKOHOLFREI

BIER

VÖSLAUER Prickelnd/Still	0,33l 0,75l	3,90 6,90	TRUMER PILS	0,2l/0,3l	3,70/4,90
MINZ-LIMETTEN-WASSER	1l	4,90	DIE WEISSE	0,33l	4,90
KARAFFE WASSER (kostenlos zur Flasche Wein)	1l	3,00	TRUMER „FREISPIEL“	0,33l	5,00
			DIE WEISSE ALKOHOLFREI	0,33l	6,00

alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld