

## Aperitif

Aperol Spritz	5,30 €
Lillet Roseberry	5,30 €
Hugo	5,30 €
Crodino alkoholfreier Bitter <sup>1,10</sup>	2,70 €
Crodino Spritz	3,70 €

## Suppen und Vorspeisen

klare Rinderbrühe 4,90 €  
mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen

scharfe asiatische Fischsuppe 7,80 €  
mit Gemüse und Shrimps dazu  
gebackene Frühlingsrollen

Steckrübensuppe 5,80 €  
mit Kasslerwürfel und Gemüse

Ziegenfrischkäsetaler 9,80 €  
im Parmaschinkenmantel gebraten auf mariniertem  
Feldsalat mit Rote Beete und Apfelwürfel dazu Baguette



Herbstsalat 9,80 €  
mit Birnen, Radicio, Bavaria-Blue und  
karamellisierten Walnüssen

gebratene Blutwurstscheiben 8,80 €  
auf mariniertem Feldsalat mit Steckrüben- und  
Birnenstreifen dazu Baguette

## Fischgerichte

<b>Fischcurry</b>	15,80 €
Würfel vom Edelfisch, Garnelen und Gemüse in exotischer Currysoße dazu Reis	
<b>mediterraner Fischteller</b>	21,80 €
große Garnele, Calamaresteak und Doradenfilet dazu Tomaten-Kräutersalsa, großer italienischer Salat mit Mozzarella, Tomaten und Oliven dazu Baguette	
<b>Petersfischfilet</b>	17,80 €
auf Kräuterrahmsoße dazu knusprige Gemüserösti und kleiner Blattsalat	
<b>Calamaresteak vom Grill</b>	15,80 €
auf Tomaten- Zucchini- Artischockengemüse dazu Reis	
<b>Tagliatelle</b>	13,80 €
mit Calamarestreifen, Garnelen, Babyspinat und Oliven in leichter Fischrahmsoße	

## Weinempfehlung

Österreich - Kamptal

**Weisser Zweigelt trocken**

Weingut – Johann Topf	0,75 l	24,80 €
	0,2 l	6,60 €

Ein weiß gekelterter Zweigelt. Duftend frisch, charmant und verspielt

## Vegetarisch

<b>Avocado-Edamame Burger</b>	13,80 €
mit Mango und Emmentaler überbacken dazu Salat, Gurke, Tomaten-Kräutersalsa, Frühlingsrollen auf Salatbett und Mango-Joghurt Dip	
<b>Herbst-Risotto</b>	14,80 €
mit Gemüse, gebratenen Waldpilzen und Kräutern dazu Parmesan und kleiner Blattsalat	
<b>Nudeltaschen</b>	12,80 €
mit Rote Beete gefüllt auf Proseccosoße dazu gebratenes Herbstgemüse und kleiner Blattsalat	
<b>Gemüsecurry</b>	13,80 €
Gemüse in gelber Currysoße dazu Reis	
<b>Schupfnudelpfanne</b>	12,80 €
mit Gemüse und Schwammerl in Kräuterrahmsoße mit Bergkäse überbacken dazu kleiner Blattsalat	
<b>Knödel-Tris</b>	13,80 €
Rote Beete, Spinat und Haselnuss-Dinkel auf Herbstgemüse dazu würzige Käse-Weinsoße und kleiner Blattsalat	

## Fleischgerichte

**Geschnetzeltes aus der Rehkeule** 17,80 €  
in Wildsoße dazu Serviettensemmelknödel  
und Blaukraut

**Entenbrustfilet „rosa gebraten“** 18,80 €  
auf Zwetschgen-Portweinsauce dazu Kartoffelkrapfen  
und kleiner Blattsalat

**Schweinezunge** 12,80 €  
auf Senfsauce dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat

**Hirschrücken „rosa“** 24,80 €  
auf Wildsoße dazu herbstliches  
Kartoffel- Gemüse- Schwammerlgröstl  
und kleiner Blattsalat

**Medaillons aus der Kalbssteakhälfte** 18,80 €  
auf Portwein-Preiselbeersauce dazu Kürbiskernrösti  
und kleiner Blattsalat

**Spanferkelkotelett** 14,80 €  
auf Dunkelbiersauce dazu Bratkartoffeln und kleiner  
bunter Bohnensalat mit Gurken

**Putenmedaillons** 15,80 €  
auf Paprika-Ricottasauce dazu knusprige Gemüserösti  
und kleiner Blattsalat

**Zwiebelrostbraten** 20,80 €  
aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Bohnen

**Grillteller** 18,80 €  
Medaillons von Schwein, Rind und Pute  
mit Pommes dazu kleiner Salat

**Rinderlendensteak (250gr.)** 24,80 €  
mit Kräuterbutter und Steaksoßen  
dazu wahlweise 1 Beilage  
Pommes, Bratkartoffeln, Salat oder  
mediterranes Pfannengemüse

**Jägerschnitzel** 15,80 €  
aus der Lende vom Strohschwein in leichter Pilzrahmsoße  
dazu gebratene Schwammerl, Spätzle und kleiner Blattsalat

**Schweineschnitzel Wiener Art** 14,80 €  
dazu Pommes oder Bratkartoffeln und Beilagensalat

**Angus Burger (200gr. Fleisch)** 15,80 €  
Western Art mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Speck, Käse und  
Barbecue Soße dazu Pommes

### Weinempfehlung

Österreich - Burgenland

#### **small Hill red**

Weingut Leo Hillinger 0,75 l 24,80 €

50% Merlot 25% Pinot Noir 0,2 l 6,60 €

25% St. Laurent

Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und –zart im Hintergrund-  
an Schokolade, der Gaumen ist perfekt harmonisch

Ein Wein der sich jeder Speise perfekt anpasst.

## Salate und Bowl

**Salat Valuga** 14,80 €  
großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen  
dazu Baguette

**Salat Rinderlende** 16,80 €  
gemischter Blattsalat mit Tomaten, Parmesan und  
gebratenen Rinderlendenstreifen dazu Baguette

**Salat mit Garnelen** 19,80 €  
gemischter Blattsalat mit Cocktailtomaten und  
Mozzarella dazu gebratene Garnelen und Baguette

**Herbst Bowl**  
marinierte Perlgrauben, Salat, Apfelwürfel, Mandeln,  
Rote Beete, Ziegenfrischkäseperlen, gebratenes Herbstgemüse  
und Kräuter Dip

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet 15,80 €

oder

mit gebackenen Garnelen 17,80 €

oder

mit gebackenen Frühlingsrollen 14,80 €

oder

mit Knusper Rote Beete Pflanzlerl 14,80 €

