Sonntag 22.11.2026

Menü I 27,80 €

winterliche Perlgraupensuppe 4,80 €
mit Gemüse und Rinderwürfel

Burgunderbraten 21,80 €
aus der Rinderschulter in Rotweinsoße
dazu Kartoffelpüree und kleiner Salat

Kirschknusperschnitte 4,80 €
dazu Vanille Eis und Sahne

Menü II 29,80 €

Avocado- Mango-Ziegenfrischkäsetatar 8,80 €
mit gerösteten Pinienkernen dazu Brotchips und Feldsalat

gebratenes Lachsforellenfilet 19,80 €
mit Herbstbutterk, Kürbiskernöl und Kürbiskernen
dazu Salzkartoffeln und kleiner Salat

Kirschknusperschnitte 4,80 €
dazu Vanille Eis und Sahne

Suppen und Vorspeisen

	klare Rinderbrühe mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen	5,90 €
Vegetarisch	Kürbiscremesuppe mit Apfel und Ingwer dazu Sahnehaube, Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskernen	6,90 €
Vegetarisch	Topinambursuppe dazu gebackene Frühlingsrollen	6,90 €
Vegetarisch	Knödelcarpaccio dazu gebratene Schwammerl, Salatgarnitur und Kürbiskernöl	9,80 €
	Ziegencamembert vom Grill mit Honig und Pfeffer auf einem Salatbett mit Trauben und Walnüssen	8,80 €
Vegetarisch	cremige Burrata auf Salatbett mit Streifen von der Nashi-Birne, Gelber Beete und Baguette	8,80 €

Fischgerichte

Fischcurry 19,80 €
Würfel vom Edelfisch, Garnelen und Gemüse
in exotischer Currysoße dazu Reis

mediterraner Fischteller 26,80 €
Doradenfilet, Loup de Mer Filet und Oktopus vom Grill
dazu Tomaten-Kräutersalsa, großer italienischer Salat mit
Tomaten und Oliven und Baguette

gebratenes Zanderfilet 22,80 €
auf einer orientalischen Kürbis-Orangencreme
dazu wilder Brokkoli und lila Blumenkohl aus dem Ofen
und geröstete Mandeln

Weinempfehlung

Österreich - Kamptal

Weisser Zweigelt trocken

Weingut – Johann Topf	0,75 l	28,80 €
	0,2 l	7,60 €

Ein weiß gekelterter Zweigelt. Duftend frisch, charmant und verspielt

Vegetarisch

Avocado-Edamame Burger 18,80 €
mit Mango und mildem Käse überbacken mit Salat,
Gurke, Tomaten-Kräutersalsa dazu kleiner Blattsalat
mit Frühlingsrollen und Curry-Mango Dip

Gemüsecurry 17,80 €
Gemüse in gelber Currysoße dazu Reis

Nudeltaschen 17,80 €
mit Ziegenfrischkäse gefüllt dazu in Butter geschwenkter
Curly Kale (Baby Grünkohl), fruchtige Sharonwürfel
(winterliche Kakifrucht), Walnüsse und Granatapfelkerne
dazu kleiner Salat

Winter-Risotto 17,80 €
mit Wintergemüse und Kräutern dazu wilder Brokkoli
und lila Blumenkohl aus dem Ofen, Parmesan
und kleiner Salat

Strozzapreti 14,80 €
frische gedrehte Nudeln dazu Herbstgemüse
in Kürbissoße, Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne

Fleischgerichte

Würfel vom Reh — 21,80 €
in Wild-Preiselbeersoße dazu Semmelserviettenknödel
und Blaukraut

Kalbsgeschnetzeltes — 22,80 €
in einer mediterranen Weißwein-Gemüsesoße
mit Tomaten und Rosmarin dazu Gnocchi mit Parmesan
und kleiner Salat

Entenbrust „rosa“ — 22,80 €
auf Geflügel-Portweinsoße mit winterlichen Gewürzen
und Kirschen dazu Kartoffelplätzchen und kleiner Salat

Streifen von der Jung-Rinderleber — 17,80 €
in Apfel-Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree,
Topinambur-Chips und kleiner Salat

Piccata Milanese — 17,80 €
kleine Hühnermedaillons im Parmesanmantel gebacken
auf würzigen Tomatenspaghetti mit Rucola und Parmesan

Hirschrücken „rosa“ — 28,80 €
auf Wildsoße dazu Kartoffel-Kürbisgratin,
Flower Sprout (Rosenkohl-Grünkohlkreuzung)
und kleiner Salat

Zwiebelrostbraten 25,80 €
aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Grillteller 24,50 €
Medaillons von Schwein, Rind und Pute
mit Pommes dazu kleiner Salat

Rinderlendensteak (250gr.) 28,80 €
mit Kräuterbutter und Steaksoßen
dazu wahlweise 1 Beilage
Pommes, Bratkartoffeln, Salat
oder mediterranes Pfannengemüse

Jägerschnitzel 19,80 €
aus der Lende vom Strohschwein in leichter Pilzrahmsoße
dazu gebratene Schwammerl, Dinkelspätzle und kleiner Salat

Schweineschnitzel Wiener Art 18,80 €
dazu Pommes oder Bratkartoffeln und kleiner Salat

Peperoni Schnitzel 19,80 €
aus der Lende vom Strohschwein auf sehr scharfer
Peperoni-Zwiebelsoße dazu Reis und kleiner Salat

Angus Burger (200gr. Fleisch) 18,80 €
Western Art mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Speck, Käse und
Barbecue Soße dazu Pommes

Salate und Bowl

Salat Valuga 17,80 €
großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen
dazu Baguette

Salat Rinderlende 20,80 €
gemischter Blattsalat mit Tomaten, Parmesan und
gebratenen Rinderlendenstreifen dazu Baguette

Kaspressknödel 17,80 €
auf gemischtem Blattsalat mit Apfel und Rote Beete Würfel
dazu Kräuterquark und Baguette

Herbst-Bowl 17,80 €
marinierte Fregula-Sarda, (kleine Sardische Nudeln)
Salat, Mozzarella, Trauben, Mandeln, Tomaten
und gebratenes Herbstgemüse dazu Kräuter Dip

Vegetarisch mit Curry-Dattel Falafelbällchen 19,80 €

oder

Vegetarisch mit Knusper Rote Beete Pflanzerl 20,80 €

oder

Vegetarisch mit gebackenen Frühlingsrollen 19,80 €

oder

mit gebratenen Putenstreifen 20,80 €

oder

mit gebackenen Hühnerfiletspitzen 20,80 €