



VORSPEISEN

Vogerlsalat mit Speck & Ei	10,80
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	14,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	16,80
Beef Tartare mit Dottercreme, Senf-Zwiebelbutter und Toast	18,80
Carpaccio von der Wassermelone mit Schafskäse und Minze	13,80
Rosa Kalbstafelspitz mit Cipriani Sauce, Kapern, Rucola und Parmesan	16,80
Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter mit Toast	16,80

Kalte Erdäpfelsuppe mit Lauch und Croutons	6,80
Kaltschale von Honigmelone und Papaya mit Campari und Lardo	7,80
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80

Alkoholfreier Verjus Sparkling "Glücksgriff" , Brandhof ^{1/8}	6,80
Pinot Gris 2025 Weingut Steindorfer, Burgenland ^{1/8}	5,80



HAUPTGERICHTE

BBQ Ananas mit gegrillten Salatherzen, Joghurt und Berglinsen	22,80
Eierschwammerln a la creme mit Linguini und Blattspinat	26,80
Geröstete Eierschwammerln mit Ei, Petersilienerdäpfeln und grünem Salat	26,80
Gegrillter Thunfisch mit Arancini vom Risotto, Paradeismarmelade und Fenchelsalat	28,80
Knuspriges Zitronen-Chili Hendl mit Parmesanrisotto und Pak Choi	28,80
Gebratenes Schollenfilet mit sautierten Eierschwammerln und Petersilienerdäpfeln	26,80

WEINEMPFEHLUNG

Gelber Muskateller 2025 , Weingut Krispel, Oststeiermark ^{1/8}	5,80
Rote „Lust&Laune“ (Kalt) 2025 , Weingut L.Strobl, Wagram ^{1/8}	6,80

AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Eispalatschinke mit Beeren, Mandeln und Schokoladesauce	10,80
Leichter Heidelbeer Cheesecake mit Beeren und Schlag	9,80
Marillenknödel mit Butterbrösel und Marillenmark Stk.	6,80
Gemischter Eisbecher mit frischen Beeren & Schlag	10,80
Wiener Eiskaffee mit Hausbrandt Kaffee & Eis	8,80
Affogato	5,80
Marillenmarmeladepalatschinken	8,80
Preiselbeerpalatschinken	8,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	8,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	10,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,80
Gelbmanns <u>Salzburger Nockerln</u> für 2-4	19,80

Beerenauslese vom Steindorfer, Apetlon, Seewinkel 1/16 6,80