

Vorspeisen

Pulled pork

hausgemachte Brioche | Coleslaw | Zwiebelrelish | Cheddar
17,80

Beef Tartar

Essiggemüse | Knoblauchbrot
19,80

Hausgemachter Kimchi

Brot | Leinsamen-Aufstrich | Schalotten
13,70



Hausgemachtes Knoblauchbrot

5,50

Aus unserem Suppentopf

Rinderbouillon | Frittaten

4,90

Tiroler Kaspressknödel | Zwiebelsud

5,50

Tomaten-Lavendel-Cremesuppe

Harissa-Crustellion

6,50



Rinderbouillon | Leberknödel

5,50

Salatvariationen

Bunter Blattsalat

Rote Zwiebel-Vinaigrette | Hühnerstreifen | Kürbiskern
16,90

Winterlicher Blattsalat

Lavendel | eingelegter Windauer Schafkäse | Brotstreifen
16,80



Geröstete Flusskrebse

Chili | Knoblauchbrot | Salatgarnitur | Balsamico
20,80

Gemischter Salatteller

6,50

Blattsalat

5,50

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

„Lillet Winter Berry“

Lillet blanc | Schweppes Wild Berry | Cranberries | Rosmarin
7,50

Campari Soda

5,90

Campari Orange

6,90

Glas Sekt | Cranberry oder Aperol

4,90

Martini bianco | Eis | Zitrone

3,90

Hauptgerichte

Kalbsleber

Portwein-Schalotten | Apfel | Kräuterpüree | Balsamicosauce
24,50

Schweinefilet

Eierschwammerl-Risotto | Chioggia Rüben
19,80

Spare Ribs

Ofengemüse | Mini Kartoffeln | Dip
19,50

Zweierlei vom Rind

Filet und Ochsenfleisch | Gnocchi | Bohne-Cassoulet
Rotweinsauce | Grünes Öl
38,80

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilkkartoffeln | Preiselbeeren
17,50

Hauptgerichte

Lammhüfte

*confiert in Olivenöl | Ofengemüse | Kirschtomaten-Ragout
gekräuterte Kartoffeln | Minze*

25,80

Schweinebacken

geschmort | Kartoffelpüree | Buttergemüse

17,80

Zwiebelrostbraten

Bohnen-Cassoulet | Mini Kartoffeln | Röstzwiebel

28,50

Ribeye-Steak

Süßkartoffel-Hafermilchpüree | mediterranes Gemüse

34,80

Unsere Fisch- und Nudelgerichte

Hausgemachte Tagliatelle

Rotgarnelen | Cashew | Rucola
24,50

Lachsforellenfilet

Grünkern | Baby-Mangold | Baby-Fenchel
Kirschtomaten | Wermuth Sauce
28,00

Oktopus

eingelegte Artischocken | Baby-Mangold | Gnocchi
25,80

Tiroler Schlutzkrapfen Variation

Spinat-Topfenfülle | Graukasfülle
braune Butter | Parmesan | grüner Salat
15,90



Kohlrabi

geröstet | Trüffel-Kartoffelpüree | Berberitzen-Reis
15,50



Kürbis

Süßkartoffel | Curry | Cashew | Quinoa | Salat
16,30



Lieber Gast,

unser Servicepersonal informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.

Zum Nachtisch empfehlen wir

Schokolade-Fondue

frische Früchte | Marshmallows

ab 2 Personen

pro Person 10,90

Apfelstrudel

warme Vanillesauce

8,80

Cheesecake

Erdbeer-Rhabarber | Pistazieneis

9,80

Crème brûlée

Tonkabohne | Blutorangen-Sorbet

10,90

Bananen-Brötchen

Waldbeersorbet | weiße Schokolade

8,50

... oder lieber etwas Feines von unserer Eiskarte?

Aperitifs:

<i>Campari Soda</i>		5,90
<i>Campari Orange</i>		6,90
<i>Martini bianco mit Eis und Zitrone</i>		3,90
<i>Glas Sekt mit Aperol</i>		4,90
<i>„Hugo“ mit Eis und Minze</i>		6,90
<i>„Lillet Winter Berry“</i>		
<i>Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Cranberries, Rosmarin</i>		7,50

Alkoholfreie Getränke:

<i>Mineralwasser prickelnd oder still</i>	0,35 l	3,50
<i>Coca-Cola, Spezi oder Fanta in der Flasche</i>	0,35 l	3,90
<i>Sprite</i>	0,3 l	3,50
<i>Almdudler in der Flasche</i>	0,35 l	3,90
<i>Eistee Zitrone</i>	0,35 l	3,90
<i>BIO-Apfelsaft naturtrüb</i>	0,25 l	3,90
<i>BIO-Orangensaft</i>	0,25 l	3,90
<i>BIO-Johannisbeere</i>	0,25 l	3,90
<i>BIO-Apfel/Orange/Karotte</i>	0,25 l	3,90
<i>Tonic Water</i>	0,2 l	3,80
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	3,80

Biere:

<i>Helles Bier vom Faß</i>	0,5 l	5,50
<i>Helles Bier vom Faß</i>	0,3 l	3,90
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,3 l	3,90
<i>Weizenbier vom Faß</i>	0,5 l	5,50
<i>Weizenbier vom Faß</i>	0,3 l	3,90
<i>Dunkles Weizenbier</i>	0,5 l	5,50
<i>Alkoholfreies Weizenbier</i>	0,5 l	5,50

Sekt

<i>Glas Sekt</i>		4,90
<i>Glas Sekt mit Aperol, Holunder oder Cranberry</i>		4,90

Offene Weine:

Rotweine:

<i>Blauer Zweigelt, Weingut Urbanhof, Wagram</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Lagrein DOC, Kellerei Kurtatsch, Südtirol</i>	<i>1/8 l</i>	<i>5,20</i>
<i>St. Laurent Reserve, Weingut Waltschek, Burgenland</i>	<i>1/8 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Blaifränkisch, Weingut Wagenristl, Burgenland</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,60</i>

Weißweine:

<i>Grüner Veltliner, Weingut Urbanhof, Wagram</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Gemischter Satz Federspiel, Weingut Lechner, Spitz</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Chardonnay halbtrocken, Weingut Fritz, Kremstal</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Riesling Ried Pluris, Weingut Bracher, Wachau</i>	<i>1/8 l</i>	<i>5,20</i>

Rosé:

<i>Kremser Rosé, Weingut Fritz, Kremstal</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,90</i>
--	--------------	-------------

Spirituosen:

<i>Erber Edelbrände versch. Sorten</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,90</i>
<i>Bauernobstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Grappa Barrique Riserva 5 Jahre</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>

Heiße Getränke:

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,40</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,90</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,90</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,20</i>
<i>Glas Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>3,40</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>4,50</i>
<i>¼ l Jägertee</i>	<i>6,50</i>
<i>¼ l Glühwein</i>	<i>5,50</i>

Rotweine:

St. Laurent Reserve 0,75 l 32,00
Weingut Waltschek, Burgenland 1/8 l 5,50
Riede Heideacker
Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase dunkle Beeren, Würze. Einladender Schokoton. Am Gaumen saftig, dunkle Kirschfrucht, elegant und druckvoll. Feinkörniges Tannin und zarte Bitterschokolade im Abgang.

Blaufränkisch 0,75 l 27,00
Weingut Wagentristl, Burgenland 1/8 l 4,60
Dunkles Rot mit violetten Reflexen, samtige Beerentöne, geschmeidiger Körper, weiche, langanhaltende Harmonie

Blauer Zweigelt 0,75 l 25,00
Weingut Urbanhof
Donauland NÖ; komplexer und vielschichtiger Körper, weich im Abgang. Sehr eleganter Wein von höchster Qualität!

Pinot Noir 0,75 l 32,00
Weingut Wagentristl, Burgenland
Die Trauben für diesen Pinot Noir reifen in der Großhöfleiner Ried Neusatz, einem saften Südhang am Fuße des Leithagebirges. Die über 20 Jahre alten Reben bringen einen dunklen und würzigen Pinot-Stil hervor.

Chianti Classico DOCG Riserva
„La Selvanella“ 0,75 l 35,00
Weingut Fattorie Melini
Der Chianti Classico Riserva La Selvanella zeigt ein dunkles und strahlendes Rubinrot mit zarten Granatreflexen; Andeutungen von Himbeermarmelade und Iris dominieren das weite, komplexe Bukett.

Sommarovina Valtellina Superiore
Sasella DOCG 0,75 l 35,00
Dunkles Granatrot; vielschichtiger, extrem feiner Duft mit Anklängen an Himbeere und Rose, Würznoten. Trocken und warm im Gaumen, anhaltend und elegant, mit einem Finale mit erfrischendem Lakritz und Mandel. Rebsorte: Nebbiolo.

Rotweine:

Lagrein DOC	0,75 l	31,00
<i>Kellerei Kurtatsch, Südtirol</i>	<i>1/8 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Lagrein ist die älteste Rebsorte Südtirols. Durch sorgfältige Kurtatscher Pflege im Weinberg (gedrosselte Ertragsmengen) und im Keller (kontrollierte Gärführung, teilweise Ausbau im großen Eichenholzfass) entsteht aus ausgewählten Lagrein-Partien ein mächtiger, tiefdunkler Rotwein, dem satte, saftige Gerbstoffe eine feste Kontur geben.</i>		
Cuvee Kontur BF/ME/CS	0,75 l	36,00
<i>Weingut Jalits, Südburgenland</i>		
<i>Dunkles Rubingranat, fast opaker Kern mit violetten Reflexen. In der Nase feinwürzig, unterlegte Zwetschkenfrucht, Brombeeren, angenehme Kräuternote. Am Gaumen saftig, engmaschig, mineralische Textur. Finessenreicher Wein mit guter Länge.</i>		
Empeiria GA Rosso, Merlot	0,75 l	39,00
<i>San Michele all'Adige, Ulzbach – Trentino</i>		
<i>Ein sehr dunkler Rotwein mit violetten Reflexen. Das Bouquet: in der Nase – reife kleine rote Beeren, Kirschlilör, reife Pflaume Im Mund voll, rund und weich mit eleganten Taninen.</i>		
SantaRita Rosso di Valtellina D.O.C.	0,75 l	31,00
<i>Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen, die von der Anbauordnung des Rosso di Valtellina D.O.C. aufgeführt werden. Rebsorte 100 % Nebbiolo Leuchtend rubinrote Farbe, duftend und fruchtig mit Anklängen an Waldobst in der Nase, frischer und angenehm trockener Geschmack.</i>		
Hacienda el Ternero Rioja Reserva	0,75 l	38,00
<i>Dichte, kirschrote Farbe mit tief violetten Reflexen. Unglaublich intensive und gleichzeitig elegante Nase mit herrlichen Aromen nach Waldbeeren, reifen Kirschen. Rebsorte: 95 % Tempranillo, 3 % Mazuelo, 2 % Graciano</i>		

Weißweine:

Chardonnay, halbtrocken	0,75 l	27,00
Weingut Fritz, Kremstal	1/8 l	4,50
<i>Glänzendes helles Gelb, gelbe Äpfel, Birnen und tropische Früchte, saftig, komplex mit feiner Mineralik</i>		
Riesling Ried Pluris Wachau	0,75 l	31,00
Weingut Karl Bracher, Spitz an der Donau	1/8 l	5,20
<i>Erfreut auf Anrieb mit Weingarten-Pfirsich-Aroma, finessenreich mit zarten Limonentönen, floralen Noten nach Heublumen und erfrischt mit einer einem Windhauch gleichenden kühlen Aromatik. Ein Genuss für jeden Riesling - Liebhaber.</i>		
Gemischter Satz Federspiel Wachau	0,75 l	27,00
Weingut Lechner, Spitz an der Donau	1/8 l	4,50
<i>Ein gemischter Satz ist ein Wein der aus mehreren verschiedenen Rebsorten, die zum gleichen Zeitpunkt gelesen, gekeltert und vergoren werden. Dieser fruchtige und vielseitige Wein ist ein sehr universeller Speisenbegleiter</i>		
Grüner Veltliner Kremser Weinberge	0,75 l	26,00
Weingut Franz Türk, Kremstal		
<i>Grüner Veltliner; Helles gelb, glasklare brillante Frucht mit dem typischen Veltlinerpfefferl, appetitanregende, aber harmonische Säure, ein Genuss zu leichten und nicht zu würzigen Speisen;</i>		
Sauvignon Blanc Steinbach, erste STK Lage	0,75 l	39,00
Weingut Lackner Tinnacher, Südsteiermark		
<i>Mittleres Gelbgrün, intensive Kräuterwürze, rauchige Nuancen, dunkle Mineralik, komplex mit einem pfeffrigen Touch, von einer saftigen Säure getragen, lebendig im Abgang.</i>		
<i>Ab Jahrgang 2019 BIO/unfiltriert</i>		
Pinot Grigio Collio DOC	0,75 l	27,00
Weingut Formentini		
<i>Strahlendes Goldgelb; ausladendes Bukett, das mit Ahnungen von Wildblütenhonig, grünen Walnusschalen und Trockenblumen betört; trockener Geschmack von weicher und cremiger, frischer und harmonischer Art, die mit eleganten, lang anhaltenden Anspielungen auf Kaiserbirnen und reife, gelbfleischige Früchte einhergeht.</i>		

Weißweine:

Chardonnay Barrique	0,75 l	35,00
<i>Weingut Franz Türk, Kremstal</i>		
<i>helles strohgelb, zartes Vanille mit einem Hauch Kaffee eingebettet in einen harmonischen Tanninschleier, durch seine lange Hefelagerung besonders geschmeidig und füllig am Gaumen, ein Wein mit Zukunft</i>		
Weißburgunder	0,75 l	26,00
<i>Weingut Assigal, Südsteiermark</i>		
<i>Feines Duftspiel, mit Anklängen von Nüssen und frischem Brot. Mineralisch, animierend und würzig am Gaumen. Ein Wein mit viel Trinkspaß.</i>		
„Folar“ Lugana DOC	0,75 l	27,00
<i>Santi, Venetien, Rebsorte Trebbiano</i>		
<i>Dieser sortenreine italienische Wein schmeichelt im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Birnen, Äpfeln, Quitten und Nashi-Birne. Hinzu gesellen sich Anklänge von Walnuss, Krokant und gebrannte Mandel.</i>		
Kremser Sauvignon Blanc Auslese	0,5 l	23,00
<i>Weingut Rudolf Fritz, Kremstal</i>		
<i>Feine fruchtige Nase nach tropischen Früchten, am Gaumen Restsüße, die von erfrischender Säure in perfekter Balance gehalten wird. Aufgrund der Leichtigkeit enormes Trinkvergnügen</i>		

Rosé:

Kremser Rosé	0,75 l	23,00
<i>Weingut Rudolf Fritz, Kremstal</i>		
<i>1/8 l</i>		
<i>3,90</i>		
<i>Feine Beerenfrucht, offen und verspielt, zart nach Erdbeere.</i>		
<i>Schönes Frucht-Säurespiel am Gaumen.</i>		
<i>Unkompliziertes Trinkvergnügen.</i>		