



Gedeck
am Abend 5,00

Vorspeisen

Beef Tatar 20,50
Schnittlauch, Dotter, Senf

Rosa Kalb 19,30
Räucherforelle, Rucola, Kapern

Tatar vom Saibling 22,50
Buttermilch, Radieschen

Sandriegel Spargel 17,00
Schalotten, Kerbel

Suppen

Klare Rindsuppe 6,50
Gemüse,
Frittaten oder Leberknödel

Spargelsuppe 8,50
Topfen

Zwischengerichte

Karfiol 16,80
Kopfsalat, Butterbrösel

Fregola Sarda 15,80
Spargel

Klassiker

Wiener Schnitzel 28,50
vom Kalb
Petersilienkartoffeln

Blunz'n 23,50
Frühkraut, Rösti, Kren

Gekochtes vom Rind 24,20
Semmelkren, Wurzelwerk,
Apfelkren, Schnittlauchsauce

Spargel aus Illmitz 23,50
Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln

Hauptspeisen

Filet von der Lachsforelle 30,00
Brokkoli, Tarhonya

Geschmorte Kalbsbackerl 31,00
Erdäpfelpüree, Karotten

Dry Aged Rinderrücken 36,50
Spargel, Bratkartoffeln

Hendlbrust 29,50
Polenta, Pilze





Cover charge
in the evening 5,00

Starters

Beef Tatare 20,50
Chives, egg yolk, mustard

Roast Veal 19,30
Smoked trout, rocket salad, capers

Tatare artichoke 22,50
Buttermilk, radishes

Sandriegel asparagus 17,00
Shallot, chervil

Soups

Clear Beef Broth 6,50
Vegetables,
pancake strips or liver dumplings

Asparagus Soup 8,50
Quark

Warm Starters

Cauliflower 16,80
Leaf lettuce, bread crumbs

Fregola sarda 15,80
Asparagus

Austrian Classics

Wiener Schnitzel 28,50
Parsley potatoes

Blood sausage 23,50
Spring cabbage, potatoes,
horseradish

Boiled Beef 24,20
Bread with horseradish sauce,
root vegetables,
apple horseradish, chive sauce

Asparagus from Illmitz 23,50
Sauce Hollandaise,
parsley potatoes

Main Courses

Fillet of salmon trout 30,00
broccoli tarhonya

Braised veal cheeks 31,00
Potatoe puree, carrots

Dry Aged Sirloin 36,50
Asparagus, fried potatoes

Chicken breast 29,50
Polenta, mushrooms

Prices are in euros and include all taxes.

