

## Aus unserer Abendkarte

---

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau - am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

### Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 49.-      4-Gang Menü € 68.-      5-Gang Menü € 84.-

### Neu - Unser Chef's Menü - Genuss auf höchster Stufe!

4-Gang Menü € 79.-    5-Gang Menü € 95.-

#### Aus unserer Abendkarte

**Gebeizter Gin-Tonic-Lachs**  
Wakame - Miso-Mayonaise  
Wasabicreme € 18,90

**Curryschaumsüppchen**  
Garnelenpraline € 8,60

**Gebratene Tigergarnelen**  
Safranrisotto € 17,90

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust**  
Cassis – Schlamperkraut  
Serviettenknödel – Apfel € 33,90

**Weißer Schokolade trifft Amaretto**  
Birnen sorbet – Beeren € 9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 49.-  
4-Gang Menü € 68.-  
5-Gang Menü € 84.-

#### Vegetarisches Menü

**Rote Beete Carpaccio - Ziegenkäse**  
Ziegenkäse – Walnuss  
Balsamico-Honig € 16,90

**Rotkraut-Birnen süppchen**  
Birnenperlen € 8,40

**Hausgemachte Pecorino-Feigenravioli**  
Pinienkerne – Weißwein-Veloutée € 23,90

**Duett von der Crème brûlée**  
Tonkabohne – Maracuja € 9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 39.-  
3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 48.-  
4-Gang Menü € 56.-

# Unsere Tageskarte

bis 17.00 Uhr

---

## salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

---

**Bunt gemischter Salat**  
mit zarten Hühnerfiletstreifen und  
Balsamicodressing L, M, O, E, H € 16,90

„Strandperle Genuss-Salat“  
– Pflücksalate – Granatapfel – Mango & Co  
Zitronenvinaigrette **VF** € 12,90  
– Gebratene Tigergarnelen (4 Stk) L, B, F € 21,90  
– Rinderfiletstreifen A, L, F € 25,90

**Frischer Gartensalat** **V** G, L, M, O € 7,90

## suppen

gelten schon seit jeher als ideales Nahrungsmittel, um  
Körper, Geist und Seele zu bemuttern

---

**Rotkraut-Birnensüppchen** **V**  
Birnenperlen G, L, H, O € 8,40

**Curryschaumsüppchen (auch **VF**)**  
Garnelenpraline G, L, B, O € 8,60

**Kräftige Rindssuppe**  
mit Frittaten A, G, L, C, O € 6,90

## vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und  
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

---

**Hausgebeizter Gin-Tonic Lachs**  
Wakame - Miso-Mayonaise  
Wasabicreme G, D, M, F, N, B € 18,90

**Beef Tartar vom heimischen Rind**  
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalat (120g) € 19,90  
C, M, L, D, O (180g) € 25,90

**Crostini Tris**  
Tomate - Lachs - Feta A, D, G, € 12,90

**Rote Beete Carpaccio – Ziegenkäse** **V**  
Walnuss – Balsamico-Honig G, M, H € 16,90

**V** – vegetarisch **VF** – vegan

# Unsere Tageskarte

bis 17.00 Uhr

---

## hauptspeisen

Genuss auf herzhafte und raffinierte Art –  
jedes Gericht ein Erlebnis für sich

---

**Rosa gebratener Hirschrücken** € 38,90  
Cassisjus – glacierte Orangenkastanien  
Schupfnudeln – Rotkraut A, C, G, L, O

**Filet vom heimischen Jungrind**  
Portwein - Süßkartoffelgratin  
Marktgemüse A, C, G, L, O  
- „Regular cut“ (200g) € 39,90  
- „Men's cut“ (300g) € 44,90  
- „Surf & Turf“ - der Gourmet-Klassiker  
(200g mit 2 Riesengarnelen) € 43,90

**Wiener Schnitzel** A, C, G  
Schweinschnitzel mit Pommes frites € 20,90  
oder klassisch vom Kalb mit  
in der Schale gebratenen Kartoffeln € 27,90

**Steaktoast**  
Entrecôte & Hühnerbrust mit  
knackigem Salatbukett A, G, L, M, O € 25,90

**Spaghetti bolognese**  
der Klassiker aus Italien A, C, L, O € 15,90

**Spaghetti al pomodoro** ✓ A, C, L, O € 14,90

**Cremiges Safranrisotto** ✓ / ✓✓  
Parmesan - Babygemüse G, L, O € 21,90

## frisches aus fluss & meer köstliche Zwischengerichte

in den verschiedensten Variationen –  
frisch, wohlschmeckend und äußerst gesund 

---

**Kross gebratenes Zanderfilet**  
Steinpilzrisotto - Safransauce klein € 22,90  
A, G, L, O Hauptspeise € 29,90

**Filet vom Kabeljau**  
Wildreis – Birne – Fenchel klein € 24,90  
G, L, D, O Hauptspeise € 30,90

**Tigergarnelen vom Grill** klein € 22,90  
Trüffelrisotto B, G, L, O Hauptspeise € 28,90

✓ – vegetarisch    ✓✓ – vegan

## desserts

bilden den krönenden Abschluss einer Mahlzeit, eignen sich jedoch auch hervorragend dazu, sich selbst zu belohnen.

---

**Weißer Schokolade trifft Amaretto** ✓  
Birnen sorbet - Beeren A, G, E, H € 9,90

**Duett von der Crème brûlée** ✓  
Tonkabohne - Maracuja A, G, E, H € 9,90

**Hausgemachte Buchteln** ✓  
mit Vanillesauce A, C, G, E, H € 9,50

**Selbstgemachter Kaiserschmarrn** ✓  
mit hausgemachtem Zwetschkenröster € 13,90  
A, C, G, E, H

**Verschiedene hausgemachte Kuchen und Strudel** - fragen Sie uns!

Allergen-Legende:

A- Gluten	B- Krebstiere
C- Ei	D- Fisch
E- Erdnuss	F- Soja
G- Milch	H- Nüsse
L- Sellerie	M- Senf
N- Sesam	O- Sulphite
P- Lupinen	R- Weichtiere

✓ - vegetarisch    ✓✓ - vegan

**Als Highlight zum Dessert empfehlen wir:**

**Trockenbeerenauslese Chardonnay 2014!**  
Weingut Bruckner, Gols, Burgenland  
Süßer und reifer geht es nicht- 6 cl o € 7,40

**Chardonnay Beerenauslese 2018** 🍷  
Weingut Bruckner, Gols, Burgenland  
Honig, reife Exotik gepaart mit einer angenehmen Säure 6 cl o € 6,90

**Taylor's late bottled vintage port** 🍷  
Ein ausgezeichneter, milder Portwein mit Anklängen von Schokolade und Haselnuss!  
Ein wahrer Genuss! 6cl o € 6,90

**Eine große Auswahl an erlesenen, ausgesuchten Digestives finden Sie an unserer Bar- wir beraten Sie gerne!**

**Weitere Desserts finden Sie als Cocktails in unserer Barkarte!**