



aperitif empfehlung

schilcher frizzante

weingut reiterer, weststeiermark: blauer wildbacher, 2009

3,50 euro

suppen

minestrone

gemüsesuppe mit nudeln

4,00 euro

geeiste tomatensuppe

parmesancrôtons und joghurt

4,50 euro

pasta

melanzane lasagne

auberginen, tomaten, parmesan

7,50 euro

linguine mit kirschtomaten

olivenöl, basilikum, knoblauch

7,50 euro

trüffel schlutzkrapfen

in salbeibutter

9,00 euro

salate

steirischer salat

gemischter salat mit kürbiskernöl-vinaigrette

6,50 euro

tiroler bauernsalat

rucola, kartoffeln, südtiroler speck, parmesan, tomaten-vinaigrette

7,50 euro

firm salat

rote bete, rucola, ziegenkäse, beeren, walnüsse, balsamico-honig-vinaigrette

8,50 euro



hauptgerichte

steirische backhendlbrust in kürbiskernkruste
mit gemischtem salat
12,50 euro

wiener schnitzel
vom kalb mit petersilienkartoffeln und preiselbeeren
15,50 euro

zanderfilet
auf grillgemüse mit zitronenbutter
14,50 euro

nachspeisen

g'frorenes
mit steirischem kernöl und kürbiskernkrokant
4,00 euro

moelleux au chocolat
schokotörtchen mit flüssigem kern
5,00 euro

geeister kaiserschmarrn
mit rosinen, mandeln & marillenröster
5,00 euro

käseteller
aus den alpenregionen: bergkäse, reblochon, ziegenkäse,
munster, coulommiers, mit feigenconfit & baguette
9,00 euro

digestif

marillenschnaps
4,50 euro

liebe gäste, aufgrund der frischen zubereitung
ist bei einzelnen gerichten mit einer wartezeit von ca. 25 min. zu rechnen.

gerne servieren wir ihnen auch zusätzliche beilagen
wie gemischten salat, petersilienkartoffeln, gemüse, oder brotkorb für
3,00 euro



weine

champagne ac "carte rouge"
fleury, courterons, champagne-ardenne

piccolo 19,50 euro
0,75l 72,00 euro

weiss

grüner veltliner
weingut diwald, weinviertel/niederösterreich, 2009

0,2l 4,40 euro

cortese piemonte doc
bersano, piemont, 2008

0,2l 5,60 euro
0,75l 19,00 euro

welschriesling qw
weingut allacher, neusiedlersee/burgenland, 2008

0,2l 5,80 euro
0,75l 19,50 euro

grauburgunder
gsellmann & hans, neusiedlersee/burgenland, 2008

0,2l 6,20 euro
0,75l 20,50 euro

chardonnay veneto orientale igt
le carline, veneto, 2009

0,2l 6,40 euro
0,75l 22,00 euro

lugana doc ca'de' rocchi
tinazzi, veneto: garganega, trebbiano und cortese, 2009

0,2l 6,80 euro
0,75l 22,50 euro

ysac doc eisacktal
loacker tenute, südtirol: silvaner, 2007

0,2l 8,70 euro
0,75l 30,00 euro

grüner veltliner "obere steigen" traisental dac
markus huber, niederösterreich, 2008

0,75l 26,00 euro

morillon "eckberg"
weingut lackner tinnacher, südsteiermark, 2008

0,75l 32,00 euro

roero arneis doc
michele chiaro, piemont, 2008

0,75l 34,00 euro

sauvignon blanc klassik
weingut potzinger, südsteiermark, 2008

0,75l 34,00 euro

gelber muskateller steirische klassik
weingut lackner tinnacher, südsteiermark, 2008

0,75l 34,00 euro



weine

rosé

schilcher klassik	0,2l	6,30 euro
weingut reiterer, weststeiermark: blauer wildbacher, 2009	0,75l	22,50 euro
côtes de provence ac cuvée aubigue	0,2l	7,40 euro
dom. des fouques, hyèves, haute provence: grenache, syrah, 2008	0,75l	25,50 euro

rot

blaufränkisch	0,2l	4,40 euro
weingut salzl, burgenland, 2008	0,75l	14,50 euro
"hammer" zweigelt traditionell	0,2l	7,20 euro
weingut wimmer-czerny, fels am wagram, burgenland, 2007	0,75l	24,50 euro
cabernet sauvignon trentino doc	0,2l	7,40 euro
endrizzi s.r.l. trentino: cabernet sauvignon, cabernet franc, 2008	0,75l	25,00 euro
côtes de provence ac cuvée aubigue	0,2l	7,60 euro
dom. des fouques, hyèves, haute provence: grenache, syrah & cinsault, 2005	0,75l	26,00 euro
"montere" corvina igt	0,2l	9,80 euro
ca' de' rocchi, lazise, trentino: corvina, 2008	0,75l	34,00 euro
blauer zweigelt	0,75l	23,50 euro
weingut diem, weinviertel, 2007		
st. laurent	0,75l	29,00 euro
stadlmann, thermenregion niederösterreich, 2007		
gran lareyn doc res.	0,75l	37,00 euro
loacker tenute, st. justin: südtiroler lagrein, 2007		
vulcano	0,75l	49,00 euro
hans igler, mittelburgenland: zweigelt, cabernet, merlot, 2007		
dessertwein: beerenauslese	0,1l	6,10 euro
gsellmann & hans, neusiedlersee/burgenland: chardonnay & welschriesling, 2007		