

MENÜVARIANTEN – Preis pro Person

- € 27,50 FÜR 3 GÄNGE Suppe, Hauptgericht und Dessert
 € 31,80 FÜR 3 GÄNGE kalte Vorspeise, Hauptgericht und Dessert
 € 36,00 FÜR 4 GÄNGE kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

Bitte wählen Sie aus den zur Wahl stehenden Gerichten
1 Vorspeise, 2 Suppen, 2 – 3 Hauptspeisen und 2 Desserts
Die Aufpreise werden genau nach Verbrauch verrechnet

KALTE VORSPEISEN

- **BEEF TARTARE auf mariniertem Rucola** (A,C,G,M,O)
mit getoastetem Weißbrot, gekochtem Ei, Gurken und Butter
- **ITALIENISCHER VORSPEISENTELLER** (C,D,G,M,O)
Vitello tonnato (Kalbfleisch in cremiger Thunfischsauce)
Rohschinken mit Melone
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum,
- **LACHSVARIATION KATAMARAN** (A,D,G,O)
Hausgebeizter Graved Lachs und Lachstartare
auf marinierten Blattsalaten mit Honig-Dillsenfauce, Oberskren und getoastetes Weißbrot
- **GARNELEN-ZUCCHINISPIESS MIT CHILI und GRILLGEMÜSE**
an marinierten Blattsalaten (B,O)
- **BÜFFELMOZZARELLA** (G,O)
mit lauwarmen Kirschtomaten, Basilikum, Rucola, Balsamico
- **VARIATION VON BURGENLÄNDISCHEN SPEZIALITÄTEN** (A,C,G,D)
Grammelpogatscherl mit Erdäpfelkas
Spanferkelsulz mit Kernöldressing und Käferbohnen
Rohschinken mit gegrillten Paprika
Schaffrischkäse mit frischen Kräutern

SUPPEN

- **KLARE RINDSUPPE** mit Frittaten (A,C,G,L)
- **KLARE RINDSUPPE** mit Leberknödel (A,C,G,L)
- **KLARE RINDSUPPE** mit Grießnockerl (A,C,G,L)
- **KLEINE FISCHSUPPE „KATAMARAN“ (Aufpreis € 5,00)**
mit Fischen der Saison, Garnele, Muscheln und Gemüse (A,B,D,G,L,R,O)
- **KNOBLAUCHCREMESUPPE** mit Schwarzbrotcroutons (A,G,O)
- **KÜRBISCREMESUPPE** mit gerösteten Kürbiskernen (A,G,O)
- **KAROTTEN-INGWERSCHAUMSUPPE** mit Mais und mariniertes Garnele (A,B,G,O) **(Aufpreis € 3,00)**
- **SELLERIECREMESUPPE** mit Obers und Räucherlachsstreifen (A,D,G,O) **(Aufpreis € 2,00)**
- **RUSTER WEINSCHAUMSUPPE** mit Chili und Topfenockerl **(Aufpreis € 1,00)**

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

- **SPINATSTRUDEL MIT SCHAFKÄSE** (A,C,G,O)
auf leichter Tomaten-Basilikumsauce
- **ASIATISCHE NUDELPFANNE** (A,F,L,N,O)
mit Gemüse und Mungobohnensprossen
- **GEGRILLTES GEMÜSE UND GEBACKENER SCHAFKÄSE** (A,G,O)
an Rosmarin - Cremepolenta
- **SELLERIEPICATTA MIT SALBEI GEFÜLLT** (A,C,G,O)
auf Gemüse – Tomatenspaghetti und Parmesan
- **GEFÜLLTE PAPRIKA IN TOMATENSAUCE** (A,G,O)
Gefüllt mit Reis, Kräutern und Gemüse

HAUPTGERICHTE FLEISCHSPEISEN

- **KNUSPRIG GEBACKENE HÜHENERBRUSTSTREIFEN** (A,C,G,O)
auf grünem Salat mit Kernöldressing
- **WIENER SCHNITZEL vom Schwein** (A,C,G,O)
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
- **WIENER SCHNITZEL vom Huhn** (A,C,G,O)
mit Pommes Frites und gemischtem Salat
- **PIKANTES FLEISCHPFANDL** (A,C,G)
Schweinsfilet- und Hühnerfiletstreifen mit frischem Gemüse, Schwammerl und Butternockerl
- **GEGRILLTES SCHWEINEKOTELETTE** (G,O) **(Aufpreis € 1,00)**
mit Chilibohnen, Knoblauchrahmsauce, Pommes frites und Kräuterbutter
- **WIENER BACKHENDL** (A,C,G,O)
mit Reis und gemischtem Salat
- **ROSA GEBRATENES ROASTBEEF** (C,G,M) **(Aufpreis € 3,00)**
mit Pfeffersauce, Ofenkartoffel mit Rahm, Speckbohnen und Grilltomate
- **GEKOCHTER TAFELSPITZ** (A,G,L,O) **(Aufpreis € 2,00)**
mit Röstkartoffel, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce
- **SCHWEINSFILETMEDAILLONS** (A,G,M,O) **(Aufpreis € 2,00)**
mit Pfeffersauce, Speckbohnen, Grilltomate und Rahmkartoffel
- **GEBACKENES HÜHNERFILET** (A,C,G,O) **(Aufpreis € 2,00)**
Gefüllt mit Mozzarella und Basilikum auf Tomatenspaghetti

HAUPTGERICHTE FISCH

- **GEGRILLTES ZANDERFILET** (D,G) **(Aufpreis € 2,00)**
mit Petersilkartoffel und Tsatsiki
- **GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET** (D,G) **(Aufpreis € 1,00)**
auf Gemüsespaghetti mit Rucola und Parmesan
- **PENNE mit GEGRILLTEN GARNELEN** (A,G,O) **(Aufpreis € 2,00)**
in leichter Tomatensauce und Blattspinat

- **GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET** (A,C,O,D,G) **(Aufpreis € 3,00)**
auf Cremepolenta mit Rosmarin und Zucchini
- **GEBRATENES DORADENFILET** (A,C,D,O,G) **(Aufpreis € 3,00)**
auf Kräuter-Gemüserisotto mit Fenchelragout

DESSERTS

- **FRISCHER FRUCHTSALAT** mit Vanilleoberseis
- **FRUCHTEISBECHER** (G)
- **TOPFENSCHMARREN** mit Zwetschkenröster (A,C,G)
- **SCHOKOLADE-NUSSPALATSCHINKEN** mit Schokoladensauce und Schlagobers (A,C,G,H)
- **KALTE TOPFENNOCKERL** auf Fruchtspiegel (C,G)
- **EISPALATSCHINKE** mit Schlagobers und Schokoladensauce (A,C,G,H)
- **SOMLAUER NOCKERL** mit Schokoladensauce und Schlagobers (A,C,G,H)
- **SCHOKOLADEN-NUSSOUFFLEE** mit Schokoladensauce und Schlagobers (A,C,G,H) **(Aufpreis € 2,00)**
- **HIMBEERTIRAMISU** (A,G,H) **(Aufpreis € 2,00)**
- **GEBACKENE APFELRADELN** mit Mascarpone-Zimtcreme und Vanilleeis (A,C,G) **(Aufpreis € 2,00)**
- **KARAMELEISBECHER** mit Nusskrokant (A,C,G)

ALLGEMEINE RESERVIERUNGSBEDINGUNGEN

Bis 48h vor Veranstaltungsbeginn ist die Personenanzahl bekannt geben, welche als Garantiezahl berechnet wird.

Sollten mehr Personen kommen wird die tatsächliche Personenanzahl berechnet.

PERSONAL

- bis 02:00 Uhr inklusive
- ab 02:00 Uhr pro angefangener Stunde € 55,00 pro Kellner
- **TRINKGELDEMPFEHLUNG** € 3,50 – € 4,50 pro Gast