



AUS DEM SUPPENTOPF

cremige *K***noblauchsuppe** AGL
mit reschen Schwarzbrotwürferln

€ 5,20

klare *R***indsuppe**
mit Frittaten ACGL

€ 4,50

*K***ürbiscremesuppe** ACGM
mit Nussbrotchips

€ 5,20

*C***ma's Suppenherd** ACGL



klare Rindsuppe mit Moorochsenfleisch,
Gemüse und Nudeln
wird im Suppentopf serviert

€ 9,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

*C***oldie Toast** ACG

zartrosa gegrillte Schweinsmedaillons
auf französischem Weißbrottoast mit
jungem Gemüse knusprigen Speckstreifen
Kräuterbutter und gebackenen Zwiebelringen

€ 15,50

*A***merican Clubtoast** ACGM

gegrilltes Putenfilet zwischen Kräutertoastecken
mit Cocktailsauce, Spiegelei und Grillspeck
auf erfrischenden Blattsalaten

€14,20

*F*itnesssteller

Knackige Salate mit Joghurtdressing und
Putenstreifen
gegrillt
oder gebacken

GM
ACGM

€ 13,90

OHNE
FLEISCH

*P*olenta *C*ordon bleu ACGLM

in nussig- knuspriger Panier
auf bekömmlichen Salaten

€ 13,80

*R*otkrautstrudel AGLM

mit knackigem Gemüse
und Preiselbeerdip

€ 14,50

*R*äuchertofu ACGM

mit gebratenen, roten Rüben
und Rukkolarahmnudeln

€ 14,90

LIEBE
VOLLE
HAND
ARBEIT

Wir legen
größten Wert
auf sorgfältige
Eigenproduktion
unserer Gerichte



UNSERE REGIONALEN PARTNER

Weinbau

Wukovits

UhudlerSpezialist
aus Eisenhüttl

Firma Stefri

Moorochsen und alles
was die Gastronomie
benötigt

Georg

Ehenhöfer

der Spezialist,
was Kartoffeln betrifft

Firma Pöll

frische Eier aus
Bodenhaltung

Paul Plank

Schnapsbrenner
aus Überzeugung

Fa. Interex

Kämpfer gegen den
Durst

Fa. Keinz

zuständig für
den besten



Kaffee

und etliche

Bauern

aus der Umgebung



HAUPTSPEISEN

Putenmedaillons ACGHLM

auf Rukkolarahmnudeln mit Brokkoliröschen

€ 17,20

Schweinsrückensteak ACGLM

mit Bergkäse gratiniert, gebratenem Kürbis und
Bratkartoffeln

€ 15,90

Schweinsfilet ACGHLMO

im Ganzen zartrosa gegrillt, mit Speck- Kohlsprossen
und Rotkrautstrudel

€ 21,20

Zickentaler Gustostück

ACGLM



weißes Scherztl vom Moorochsen,
gesotten, mit Rahmkürbis
und Stampfkartoffeln

€ 21,90

Grillspieß CGM

Filetstücke vom Rind, Schwein und
der Pute sorgfältig am Spieß gegrillt,
mit buntem Herbstgemüse, flaumiger Kräuterbutter,
und Pommes frites

€ 28,60

Filetpfand'l ACGLMO

Filetspitzen vom Rind und Schwein
mit Waldpilzen sautiert, in Cognacobersauce
mit Bandnudeln serviert

€ 24,90



Filetsteak

ACGLMO

das Beste vom heimischen Rind,
medium gegrillt, mit knackigen
Speckkohlsprossen,
reschen Bratkartoffeln und sämiger
Cognaoberssauce

€ 35,90

Schweinsschnitzel „Wiener Art“

ACG

mit Petersilienkartoffeln

€ 14,20

Cordon Bleu

ACG

vom Schwein,
mit knusprigen Pommes frites

€ 16,20

Salat

GM

gemischt oder Blattsalat

€ 4,90

Knoblauchbrot

AG

Baguette mit Knoblauchbutter
überbacken

€ 2,90

EIN ROMANTISCHES CANDLELIGHT DINNER ZU ZWEIT

Das
perfekte
Geschenk
für jene,
die schon
alles haben



das Team
vom



wünscht

EINEN
GUTEN
APPETIT



FISCH

Lachsfilet ACDGHLM

schonend gegrillt,
auf nussigen Rukkolapestonudeln
und gebratenen, roten Rüben

€ 22,40

Zander ADGLM

vom Grill,
mit Petersilienkartoffeln
und zarten Brokkoliröschen

€ 21,90

DESSERTS

Nougatpalatschinken ACFGH

unser Klassiker
mit Schokoladensauce, Mandelsplitter
und Schlagobers

€ 6,20

Eispalatschinken ACFGHN

mit cremigem Vanilleeis, Karamellsauce
und Schlagobers

€ 6,90

Marzipantiramisu ACFGH

mit Lebkuchenbiskotten und Amarenakirschen

€ 7,60