

Aperitif-Empfehlung

„Duchessa Spritz“

4 cl Duchessa Aperitivo, Tonic Water, Tafel
Wasser, Zitrone
0,25 ltr. € 8,50

Erfrischungs-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante, Soda
0,25 ltr. € 8,50



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Tageskarte

Freitag, 31.10.2025

Mittagsmenü (11:30-14:30 Uhr) pro Person € 16,50

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Forelle im Ganzen mit Petersilienkartoffeln & Zitronenbutter

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Forelle im Ganzen mit Petersilienkartoffeln & Zitronenbutter € 11,90

Hausgemachte Kaspressknödel mit brauner Butter & Salatbouquet € 11,90

Vorspeisen

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 12,90

Rindertatar fertig angemacht mit geröstetem Malzbaguette **80 g** € 16,50 / **160 g** € 24,00

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Tageseinlage € 7,90

Kürbis-Kokos-Cremesuppe (vegan) mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl € 7,90

Salate

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten, Walnüssen,
French-Dressing & Malzbaguette € 18,50

Steirischer Backhendlsalat mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen & Kürbiskern-Dressing € 18,50

Herbstsalat mit gemischtem Blattsalat & Balsamico Dressing € 10,90

wahlweise mit: Pilze | Kürbis | Cranberry + € 8,50 | Ochsenfetzen + € 13,50

Vegetarisch

Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel & Schnittlauch € 16,90

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 17,50

Kürbis-Ingwer-Honig Ravioli mit Sauerkirschen, Kürbisspalten & Kokossoße € 17,90

Hokaido-Kürbisspalten (vegan) mit geräuchertem Tofu & Babyspinat € 18,50

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße & Kartoffelknödel € 17,50

Schweinswürst'l mit Sauerkraut, scharfen Senf & Malzbaguette 3 Stück € 13,50 | 6 Stück € 18,00

Portion Kalbshaxe mit Butterspätzle, Speckbohnen & Rosmarinjus € 21,50

Hausgemachte Kalbspflanzerl mit Bratensoße, Röstzwiebeln & Kartoffelstampf € 18,50

„Münchner Brezenschnitzel“ (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat € 20,50

Geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten & Rotweinsauce € 24,50

Edelhirschgulasch mit Semmelknödel & Preiselbeer-Birne € 25,50

Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 29,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen & Zwiebelsoße

wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle € 35,50

Lachsfilet vom Grill auf Esterhazy-Gemüse, Petersilienkartoffeln & Limettensoße € 26,50

Dessert

Nougatknödel (3 Stück) in Butterbrösel & Waldbeerenragout € 10,50

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus € 14,50



Aperitif recommendation

„Duchessa Spritz“

4 cl Duchessa Aperitivo, Tonic Water, Soda Water, Lemon
0,25 ltr. € 8,50

Refreshment recommendation

„Alpen Spritz“

Ginger, mint, lime, prosecco, soda water
0,25 ltr. € 8,50



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90



Menu of the day



Friday, 31.10.2025

Lunch Menu (11:30-14:30 o'clock) per person € 16,50

Beef bouillon soup with daily addition

Whole trout with parsley potatoes & lemon butter

1 Espresso included

Daily Special

Whole trout with parsley potatoes & lemon butter € 11,90

Homemade cheese dumplings with brown butter & salad bouquet € 11,90

Starter

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onion & salad bouquet € 12,90

Beef tatar ready mixed with maltbaguette 80 g € 16,50 / 160 g € 24,00

Soup

Beef bouillon soup with daily addition € 7,90

Pumpkin-coconut cream soup (vegan) with pumpkin seeds & pumpkin seed oil € 7,90

Salad

**Honey goat cheese with mixed lettuce, peach slices, walnuts, french dressing
& malt baguette € 18,50**

Styrian fried chicken salad with green leaf salad, pumpkin seeds & pumpkin seed dressing € 18,50

Autumn Salad with mixed leaf salad & balsamic dressing € 10,90

optionally with: mushrooms | pumpkin | cranberries + € 8,50 | Shredded ox + € 13,50

Vegetarian

Forrest mushrooms in cream with bread dumplings & chives € 16,90

Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, fried onion & mixed salad € 17,50

Pumpkin-ginger-honey Ravioli with sour cherries, pumpkin wedges & coconut sauce € 17,90

Hokaido-pumpkin wedges (vegan) with smoked tofu & baby spinach € 18,50

Main Course

Oven-fresh roast pork with potato dumpling & dark-beer-sauce € 17,50

Pork sausages with sauerkraut, hot mustard & malt baguette 3 sausages € 13,50 | 6 sausages € 18,00

Knuckle of veal with butter spaetzle, bacon beans & rosemary jus € 21,50

Homemade calf meatballs with mashed potatoes, fried onion & gravy € 18,50

Munich Pretzel Escalope (pork) with pretzel breading & potato-cucumber salad € 20,50

Braised ox cheeks with mashed potatoes, braised shallots & red wine sauce € 24,50

Venison goulash with bread dumpling & cranberry-pear € 25,50

Vienna escalope with potato-cucumber salad & cranberries € 29,90

Roasted beef tenderloin with bacon beans & onion sauce

optionally with: roasted potatoes or cheese spaetzle € 35,50

Grilled salmon fillet on Esterhazy vegetables, parsley potatoes & lime sauce € 26,50

Dessert

Nougat dumplings (3 pieces) with butter crumbs & wild berry ragout € 10,50

„Kaiserschmarrn“ (without raisins) with apple sauce € 14,50

