

VORSPEISEN

KLARE RINDSUPPE

mit Frittaten	7,20
mit Grießnockerl	7,20
mit Kaspressknödel	7,80

BÖHMERWALD ZANDER

gebeizter Zander	19,00
mit Forellenkaviar und Rotkrautessenz	

GEFLÄMMTER SELLERIE

mit Kürbiskernmiso, Asiasalat	17,00
und Blutorangensorbet	

VOGERLSALAT

mit Kernöl-Apfelessig	11,00
lauwarmen Kartoffeln und	
gebackenem Freiland Ei	

GEMISCHTER SALAT

mit hausgemachter Apfelessig - Kernöl Marinade	8,00

GRÜNER BLATTSALAT

mit hausgemachter Apfelessig - Kernöl Marinade	7,00

Ab 16:00 Uhr servieren wir Ihnen ein Gedeck € 5,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Bei Wünschen oder Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Serviceteam.

HAUPTSPEISEN

LAMMRÜCKEN 38,00
vom Holzkohlegrill
mit cremiger Risoni-Pasta
und wildem Brokkoli

FILET WELLIGTON 31,00
vom Pöllauer Schweinsfilet
und gegrilltem Pak Choi

BÖHMISCHER ZANDERFILET 34,00
mit cremigem Sellerie
und Rotkrautroulade

BUNTES KARTOFFELRAGOUT 22,00
mit gegrilltem Pak Choi,
wildem Brokkoli und Salzmandeln

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 29,00
SCHNITZEL VOM PÖLLAUER SCHWEIN 17,00
CORDON BLEU VOM PÖLLAUER SCHWEIN 18,00
aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken
serviert mit Preiselbeeren

KINDER WIENER 13,00
vom Pöllauer Schwein
mit Pommes frites und Ketchup

Petersilienkartoffeln 4,50
Pommes frites 5,50
Kernöl -Kartoffelsalat 7,50

DESSERT

SCHOKOLADEN BROWNIE
mit Karamell und

hausgemachtem Apfelsorbet

11,00

HAUSGEMACHTES MACARONS 2,20

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENPRALINE 1,70

fragen Sie nach unserem Tagesangebot

AFFOGATO AL CAFFÉ 6,80

hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso

SORBET 3,80

hausgemachtes Sorbet

pro Kugel

CREMIGES EIS 3,80

hausgemachtes Cremeeis

pro Kugel

ARZBERGER STOLLENKÄSE 16,00

Variation vom Arzberger Stollenkäse mit

Feigensenf und Brot



GENUSSREISE

Handwerklich aufwändig,
tiefsinnig im Geschmack,
reich an Aromen und
spannend an Texturen.

Lassen Sie sich von einem
2 Hauben Menü,
verzaubern.

Für dieses himmlische
Überraschungsmenü
werden sorgfältig
ausgewählte Produkte verwendet.

Die Genussreise ist
nur tischweise möglich.

5-Gang-Menü, á € 95,-

Wir bitten um Vorbestellung.

EVENTS

Gönnen Sie sich ein exklusives Event in
unserer Vinothek oder Wirtshaus.

Privatfeier oder Firmenevent
bei uns feiern Sie stilvoll.

Ob Taufe, Hochzeit,
Jubiläum, Weihnachtsfeier
oder ein besonderer Anlass.

Wir gestalten Räume,
Menü und Service
ganz nach Ihren Wünschen.

Von eleganter Dinner-Atmosphäre
bis hin zu modernen Flying-Buffets

Alles maßgeschneidert,
inklusive individueller Dekoration,
technischer Ausstattung
und persönlicher Betreuung vor Ort.

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung,
damit Ihre Feier reibungslos,
einzigartig und unvergesslich wird.

Jetzt Termin sichern und
Ihr maßgeschneidertes Fest planen.



QR - Code scannen
und Newsletter erhalten!