

# VOGELSPESSEN

## KLARE RINDSUPPE

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

## BÖHMERWALD ZANDER

gebeizter Zander mit Forellenkaviar und Rotkrautessenz	19,00
---	-------

## GEFLÄMMTER SELLERIE

mit Kürbiskernmiso, Asiasalat und Blutorangensorbet	17,00
--	-------

## VOGERLSALAT

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

## 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.

# HAUPTGEBIRGEN

LAMMRÜCKEN vom Holzkohlegrill mit cremiger Risoni-Pasta und wildem Brokkoli	38,00
FILET WELLINGTON vom Pöllauer Schweinsfilet und gegrilltem Pak Choi	31,00
BÖHMISCHER ZANDERFILET mit cremigem Sellerie und Rotkrautroulade	34,00
BUNTES KARTOFFELRAGOUT mit gegrilltem Pak Choi, wildem Brokkoli und Salzmandeln	22,00
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 vom Pöllauer Schwein mit Pommes frites und Ketchup	13,00
Petersilienkartoffeln	4,50
Pommes frites	5,50
Kernöl -Kartoffelsalat	7,50

# DESSERT

SCHOKOLADEN BROWNIE 11,00  
mit Karamell und  
hausgemachtem Apfelsorbet

HAUSGEMACHTES MACARONS 2,20  
HAUSGEMACHTE 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-Bufferets

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!