

MAN SOLL DEM LEIB
ETWAS GUTES BIETEN
DAMIT DIE SEELE LUST HAT,
DARIN ZU WOHNEN.
Winston Churchill

Aperitif



WILDSHUT BIO PERLAGE

0,1 L	€ 5,60
0,75 L	€ 41,50

CREMANT DE LOIRE EXCELLENCE ROSE

0,1 L	€ 8,20
0,7 L	€ 49,00

TRUMER PILS

0,3 L	€ 4,60
-------	--------



PROSECCO
VILLA DORAL FRIZZANTE VENETO

0,1 L	€ 6,50
0,75 L	€ 39,00

THALHEIM LIMONADEN
UHUDLER | HIMBEERE | WALDBEERE
UHUDLER / RASPBERRY / FOREST BERRY

0,33 L	€ 4,50
--------	--------

Vorspeisen

Starters



KNUSPRIG GEBRATENER SPARGEL- SPROSSENSALAT

CRISPY ROASTED ASPARAGUS SPROUTS SALAD

(A,C,G)

€ 15,00

MIT GEBEIZTEM LACHSFILET

WITH PICKLED SALMON FILLET

(A,C,G)

€ 22,00

CARPACCIO VOM HIRSCH

WALDPILZE | ASMONTÉ | THYMIAN- FOCACCIA

CARPACCIO OF DEAR

MUSHROOMS | PARMESAN | THYME FOCACCIA

(A,C,G)

€ 18,00

TARTAR VOM BIO RIND

NUSSBUTTER | WURZELBAGUETTE | GEPICKELTES GEMÜSE | WACHTELEI

BEEF TARTAR

BROWN BUTTER | TWISTED FRENCH BAGUETTE | PICKLED VEGETABLES | QUAIL EGG

(A,C,G)

KLEIN

€ 21,00

GROSS

€ 33,00

KALT GERÄUCHERTER SEESAIBLING

GURKE | DILL | SAUERRAHM | KNOBLAUCH

COLD SMOKED FILET OF CHAR

CUCUMBER | DILL | SOUR CREAM | GARLIC

(D,G,L,M)

€ 17,00



GEMISCHTER BEILAGENSALAT

GEMISCHTE SALATE | HAUSDRESSING

MIXED SALAD

HOUSE DRESSING

(A, C, G, M)

€ 6,50

Suppen

Soups

KLARE RINDSUPPE

wahlweise HAUSGEMACHTE KASPRESSKNÖDEL

wahlweise KALBSLEBERKNÖDEL

wahlweise FRITTATEN

WURZELGEMÜSE | SCHNITTLAUCH

BEEF BROTH

HOMEMADE CHEESE DUMPLINGS

OR VEAL LIVER DUMPLINGS

OR SLICED PANCAKES

ROOT VEGETABLES | CHIVES

(A,C,G)

€ 8,00



ERBSENSCHAUMSUPPE

SPARGELRAVIOLI

CREAMY SOUP OF PEAS

ASPARAGUS RAVIOLI

(A,G,H,L)

€ 11,00

HEIMISCHE SAFRAN- FISCHSUPPE

MIT GEBACKENEM TARTARE VOM FLUSSKREBS

AUSTRIA SAFRAN- FISHSOUP

WITH BAKED TARTARE OF CRAYFISH

(A,B,C,D,G)

€ 14,00

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND.
DEN EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST,
IST BLEIBEND.

Johann Wolfgang von Goethe

Hauptgerichte

Main Dishes

FILET VOM MONDSEE SAIBLING

DILL KARTOFFELN | BLATTSPINAT | SAFRANSCHAUM

FILET OF CHAR

DILL POTATOES | LEAF SPINACH | SAFRAN FOAM

(D,G,L)

€ 27,00

ZWEIERLEI VOM MAIBOCK: RAGOUT & RÜCKEN

BAUERNKRAPFEN GEFÜLLT MIT SPECK- ZWETSCHKEN | KÜRBIS

DUO OF VENISON RAGOUT&LOIN

STUFFED DONUTS WITH BACON- PLUMS | PUMPKIN

(A,C,G,L,M,O)

€ 34,00

FRÜHLINGSKRÄUTER RISOTTO

ZUPFSALAT | SCHWARZE NÜSSE | GERÄUCHERTE REINANKE

SPRING HERB RISOTTO

LOOSE LEAF LETTUCE | SWEET PRESERVED NUTS | SMOKED WHITEFISH

(A,B,D,G,L,M)

€ 26,00

„WIENER SCHNITZEL“ VOM MILCHKALB

PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

„WIENER SCHNITZEL“ OF VEAL

PARSLEY POTATOES | COMPOTE OF CRANBERRIES

(A,C,G)

€ 29,00

STEIRISCHES BACKHENDERL

ERDÄPFEL-GURKEN-SALAT

STYRIAN FRIED CHICKEN

SALAD OF POTATOES AND CUCUMBERS

(A,C,G,M)

€ 22,00



GEMÜSE-KOKOS-CURRY

BASMATIREIS

VEGETABLE COCONUT CURRY

BASMATIRICE

(G,M)

€ 17,00

KALBSRAHMGULASCH

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | SAUERRAHM

CREAMY VEAL GOULASH

HOMEMADE SPÄTZLE | SOUR CREAM

(A,C,G)

€ 24,00

RIBEYE VOM UNTERSBERG BIO RIND

GRILLGEMÜSE | GEBACKENE KARTOFFELNOCKERL | TRÜFFELJUS

RIBEYE STEAK MADE OF ORGANIC REGIONAL BEEF

GRILLED VEGETABLES | BAKED POTATOE DUMPLINGS | TRUFFLE JUS

(A,G,L,M,O)

€ 38,00

LAMMBEUSCHEL

SCHNITTLAUCHKNÖDEL | VIOLETTE URKAROTTE

CREAMY LIGHTS OF LAMB

CHIVE DUMPLINGS | PURPLE CARROT

(A,E,F,L,M,O)

€ 21,00

Wechsel der Beilage

€ 2,00

Change of Sidedish

€ 2,00

Desserts

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

VANILLESAUCE oder wahlweise VANILLEEIS

HOMEMADE APPLESTRUDEL

VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM

(A,C,G)

€ 8,50

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

BROMBEER- LAVENDEL EIS

CHOCOLATE SOUFFLÉ

BLACKBERRY LAVENDER ICE CREAM

(A,C,G,L)

€ 13,00

TOPFEN NOUGAT KNÖDEL

BUTTERBRÖSEL | ERDBEER- RHABABER RAGOUT

NOUGAT CURD CHEESE DUMPLINGS

BUTTERED BREAD CRUMBS | STRAWBERRY- RHUBARB RAGOUT

(A,C,E,G,L,M)

€ 14,00

KOLLER+KOLLER HAUSBECHER

EIERLIKÖREIS | WEISSES SCHOKOLADENEIS | NOUGATEIS

KOLLER+KOLLER HOMEMADE ICE CREAM CUP

EGGNOG ICECREAM | WHITE CHOCOLATE ICE CREAM | NOUGAT ICECREAM

(C,G,O)

€ 14,00

GERÜHRTER EISKAFFEE

BIO AFRO CAFÉ

STIRRED ICED COFFEE

BIO AFRO COFFEE

(A,C,G)

€ 12,00

**FINDEST DU NICHT DEN RICHTIGEN WEIN ZUM ESSEN,
DANN LASS DAS ESSEN EINFACH WEG.**

Weinempfehlungen

	2022	Grüner Veltliner KOLLER+KOLLER Exklusivabfüllung Weingut Josef Bauer, Feuersbrunn	1/8 l € 6,80
	2020	Chardonnay Weingut Mrozowski, Weinviertel	1/8 l € 9,60
	2022	Gelber Muskateller Weingut Krispel, Straden	1/8 l € 8,10
	2022	Riesling Platin Weingut Jurtschitsch, Langenlois	1/8 l € 7,20
	2022	Zweigelt rosé Weingut Schneider, Pulkau	1/8 l € 6,20
	2022	Blauer Zweigelt Weingut Schneider, Pulkau	1/8 l € 6,80
	2018	Blaufränkisch Paul Kerschbaum, Burgenland	1/8 l € 8,10
	2020	Queerbeet Rot Weingut Christian Fischer, Soss, Burgenland	1/8 l € 7,20

ABKÜRZUNG

SHORTCUT

A

B

C

D

E

F

G

H

L

M

N

O

P

R

ALLERGEN

ALLERGEN

Gluten

Gluten

Krebstiere

Crustaceans

Eier von Geflügel

Eggs

Fisch

Fish

Erdnüsse

Peanuts

Sojabohnen

Soyabeans

Milch von Säugetieren

Milk

Schalenfrüchte

Nuts

Sellerie

Celery

Senf

Mustard

Sesamsamen

Sesame seeds

Schwefeloxid und Sulfite

Sulphur dioxide

Lupinen

Lupine

Weichtiere

Molluscs