

## Vorspeisen

**Mozzarella und Tomaten** mit Rotweinessig,  
Olivenöl und frischem Basilikum € 6,50

**Geräucherter norwegischer Fjordlachs** mit  
Oberskren, Toast und Butter € 8,40

„**Neptun Vorspeisen Variation**“ – Geräucherter Fjordlachs,  
feines Matjesfilet und Cocktail von Eismeer-Shrimps  
an knackigem Blattsalat € 9,30

**Italienischer Vorspeisenteller** mit Prosciutto,  
Mozzarella und verschiedenen Antipasti-Gemüse € 8,90

**Carpaccio** vom Rind mit kaltgepresstem Olivenöl,  
frischen Kräutern und gehobeltem Parmesan € 9,00



Zu unseren Vorspeisen servieren wir ein Stück Jour-Gebäck und ein Stück Butter.

## Kräftige Suppen

Klare Rindsuppe mit **Leberknödel** oder **Frittaten**  
oder **Fleischstrudel** € 2,90

**Knoblauchrahmsuppe** mit gerösteten  
Schwarzbrotwürferln € 3,30

**Gulaschsuppe** mit Gebäck € 3,60

**Tomaten-Basilikumsuppe** mit Ingwer verfeinert, dazu  
Obershaube und Weißbrotcroustons € 3,30



## Fisch

**Gebackenes Schollenfilet** mit Sauce tartare  
und gemischtem Salatteller € 10,20

**Grillteller** von Edelfischen auf Rieslingschaum mit  
breiten Nudeln und mediterranen Gemüse € 14,50

Gebackene und gebratene **Riesengarnelen** auf Sepianudeln  
in Knoblauchrahm und Röschengemüse € 12,50

# *Wild, Rind, Schwein und Geflügel*

**Geschmorte Rindsrose** im Chiantisaft mit feinen Nudeln  
und Buttergemüse € 10,60

**Gefülltes Steak „ Hawaii“** von der Truthahnbrust mit Ananas und Käse  
an Curryreis und Gemüse in Knoblauch-Kräuterbutter € 10,30

**Gebackenes Schweinsschnitzel** mit gemischtem  
Salatteller € 8,90



**Ausgelöstes Henderl** mit Flügelknochen im Butterschmalz gebacken,  
mit Erdäpfelsalat € 11,20

**„Rostbraten-Teller“** – Gedünsteter und gebackener Rostbraten  
an Bratkartoffeln und Reis, dazu Fächergurke, kalte Kräutersauce  
und gebackene Zwiebelringe € 11,90

**Mixed Grill** – mit pommes frites und englischem Gemüse € 11,90

**Wiener Tafelspitz** mit Erdäpfelschmarrn, Blattspinat und  
Schnittlauchsauce € 12,90



**Gedünsteter Schlögel** vom Wienerwaldhirschen in  
Wildrahmsauce mit Kartoffelkroketten, Rotkraut und  
Preiselbeerbirne € 12,80

**„Steak-Pfandl“** – rosa gebratenes Steak vom Rind und Schwein in der Pfanne  
serviert mit Pfeffersauce und Gorgonzolarahm, dazu Kartoffelrösti und  
englisches Gemüse € 13,40

Überbackenes **Schweinerückensteak auf Schweizer Art** mit  
Pommes frites, Buttergemüse und Preiselbeeren € 11,20

**Cordon Bleu vom Schwein auf „Jäger-Art“** mit Speck-Käse-Füllung  
an Kartoffelgröstl und Preiselbeeren € 12,30

## *Fleischlos & Leicht*

**Wurzelgemüse-Risotto** mit sautierten Kirschtomaten und frisch gehobelten Grano Parmesan € 8,90

**Röstitascherl** mit Frischkäse-Kräuterfülle auf Pilzsauce € 9,40

Hausgemachte **Hirse-Laibchen** auf Dillrahmgemüse € 8,80

**Gebackene Palatschinke** mit Gemüsefülle an Petersilkartoffeln, dazu Mischblattsalat und pikante Dip-Sauce € 8,80

## *Frisch & Knackig*

**Salatplatte** – ein Reigen von frischen Salaten mit Kräuterdressing, Schinken, hartgekochtem Ei und Gebäck € 7,80

„**Feinschmecker-Salat**“ – Blattsalat mit Apfel-Barrique-Essig und Walnußöl mariniert, dazu gebratener Schafkäse im Speckmantel und zarte Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade € 8,90

„**Schmankerl-Salat**“ – Bunter Blattsalat mit leichter Kräuter-Joghurt-Dressing, dazu Putenbruststreifen und Champignons in Knusperhülle € 8,80



## *Dessert*

Hausgemachtes **Tiramisu** € 3,80

**Warmer gezogener Apfelstrudel** € 3,40

**Warmer gezogener Apfelstrudel** mit Schlagobers und einer Kugel Vanilleeis € 4,20

**Mohr** mit Hemd mit heißer Schokosauce, Schlagobers und gehobelten Mandeln € 4,00

Hausgemachte **Torten** nach Tagesangebot € 2,80

**Eierlikörspitz** mit frischen Früchten € 4,90

**Topfen-Obers-Nockerl** auf geeister Vanillesauce und Himbeermark € 3,80

