

To start

1 Glas Muskateller Frizzante
Weingut Trummer, Südsteiermark 4,60

Wein

Grüner Veltliner Hirschvergnügen
Weingut Hirsch, Kamptal 1/8 l 5,10

Zweigelt Quercus
Weingut Andreas Alt, Niederösterreich 1/8 l 4,80

Vorspeise

Kleine Salatvariation 5,10

Suppe

Hausmariniertes Carpaccio vom Rindsfilet
mit Parmesan, Rucola und griechischem Olivenöl 14,90

Vitello Tonnato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Zitrone 13,90

Kräftige Rindsbouillon
mit Frittaten 4,90
mit Leberknödel 5,70

Gazpacho – Kalte erfrischende Gemüsesuppe 5,90

Räucherlachs mit Kren Panna-Cotta
Rote Beete Mousse und Apfel-Chutney 13,50

Salat

Caesar Salad
Blattsalat, Kirschtomaten, Sardellen, Kapern
Parmesan Flakes, Croûtons und Parmesan Dressing
mit Hühnerstreifen 12,90
14,90

Garnierter Wurstsalat mit / ohne Käse
serviert mit Zwiebeln, Ei, Salat Variation und
der hauseigenen Dörflinger Salatsauce 10,80

Große Salatvariation
je nach Angebot der Saison, garniert mit gekochtem Ei 9,80

*Unsere geschulten Service MitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über Inhaltsstoffe und Allergene in unseren Speisen.*

Hauptspeise

| | |
|--|---------------|
| Hühner-Gemüse Curry mit Basmati Reis | 17,90 |
| Variation vegetarisch | 13,90 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln oder kleiner Salatvariation | 21,90 |
| Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Basmati Reis | 21,90 |
| Wiener Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln und Speckbohnen | 23,90 |
| Gebratenes Entrecôte 200 g / 300 g # sautierte Schwammerl, rustikale Pommes, Kräuterbutter | 27,90 / 34,50 |
| Filetsteak vom Rind 200 g / 300 g # sautierte Schwammerl, rustikale Pommes, Kräuterbutter | 29,90 / 37,90 |
| Lammkoteletts, Artischocken, Oliven-Gemüse Mini Kartoffeln, Thymian-Jus | 28,20 |
| Gebratenes Zanderfilet auf Safranrisotto Oliven-Paprika Gemüse | 24,50 |
| Scampi vom Grill in Kräuterbutter gebraten Safranrisotto und Kirschtomaten | 24,80 |
| Gebratenes mediterranes Gemüse vegetarisch Schafskäse, Oliven und Knoblauch-Baguette | 15,70 |
| Variation vegan | 13,90 |

Fragen Sie nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen

Dessert

| | |
|--|------|
| Himbeer-Tiramisu, Espresso-Eis | 8,50 |
| Schokoladen Mousse mit frischen Beeren und Waldfruchtsorbet | 9,60 |
| Eis-Palatschinken mit frischen Früchten | 8,30 |

Diese Gerichte werden auf der Garstufe medium zubereitet.
Wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, lassen Sie es uns wissen.