

Unsere Tageskarte

bis 17.30 Uhr

salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

Bunt gemischter Salat

mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing C, L, M, O

€ 13,90

„Strandperle's Sommersalat“ 🍷

Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing C, L, M, O, B

€ 16,90

Lady Steak (150g) 🍷

Rinderfilet mit
knackigen Salaten A, C, G, L, M, O

€ 19,90

Frischer Gartensalat A, C, G, L, M, O

€ 5,90

suppen

gelten schon seit jeher als ideales Nahrungsmittel, um
Körper, Geist und Seele zu bemuttern

Kresseschaumsüppchen 🍷

Lachsnockerl G, L, D, O

€ 6,90

Curryschaumsüppchen 🍷

Garnelenpraline G, L, B, O

€ 6,60

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten A, G, L, C, O

€ 4,90

vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

Lachs-Zandercarpaccio

Limettenvinaigrette - Pflücksalate C, L, M, O € 14,90

Crostini Tris

Tomate - Thunfisch - Feta A, D, G € 8,90

Getrüffeltes Kalbscarpaccio

Rucola - Parmesan -
Frenchdressing C, L, M, O € 15,90

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind 🍷

Wachtelei- Trüffel- Pflücksalat (120g) € 15,90
C, M, L, D, O (180g) € 20,90

Ziegenkäse im Brickteig 🍷

Bunte Tomaten - Mango - alter Balsamico -
Basilikumöl A, G, L, M, O € 13,90

Unsere Tageskarte

bis 17.30 Uhr

hauptspeisen

Genuss auf herzhafte und raffinierte Art –
jedes Gericht ein Erlebnis für sich

Duett vom Kalb 🍷

Trüffel - Petersilwurzel - Marktgemüse
A, C, G, L, O € 28,90

Filetsteak vom irischen Hochlandrind 🍷

Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
A, C, G, L, O
- „Regular cut“ (200g) € 29,90
- „Men´s cut“ (300g) € 34,90
- „Surf & Turf“ - der Gourmet-Klassiker
(200g Filet mit 2 Riesengarnelen) € 33,90

Wiener Schnitzel A, C, O

Schweinsschnitzel mit Pommes frites € 14,60
oder klassisch vom Kalb-
serviert mit Petersilienkartoffel € 19,90

Steaktoast

Rinderfilet & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, L € 17,90

Spaghetti bolognese

der Klassiker aus Italien A, C, L € 10,90

Penne arrabiata

würzig - pikant mit Speck A, C, L € 11,90

Fusili mediterranea

Mediterranes Gemüse -
Basilikumpesto A, C, G, L, O, H € 11,90

frisches aus fluss& meer köstliche Zwischengerichte

in den verschiedensten Variationen –
frisch, wohlschmeckend und äußerst gesund 🍷

Kross gebratenes Zanderfilet 🍷

Steinpilzrisotto - Safransauce klein € 17,90
A, G, L, O Hauptspeise € 24,90

Gebratenes Heilbuttfilet 🍷

Fenchelgemüse - Rosmarinkartoffel -
Rieslingschaum klein € 17,90
A, G, L, D, O Hauptspeise € 25,90

Tigergarnelen vom Grill 🍷

Trüffelrisotto klein € 17,50
B, G, L, O Hauptspeise € 24,50

desserts

bilden den krönenden Abschluss einer Mahlzeit, eignen sich jedoch auch hervorragend dazu, sich selbst zu belohnen.

Halbflüssiges Schokoküchlein
Beerenragout - Pistazieneis A, C, G, E, H € 9,20

Hausgemachte Buchteln
mit Vanillesauce A, C, G, E, H € 8,90

Selbstgemachter Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Zwetschkenröster € 10,90
A, C, G, E, H

Geeistes Erdbeersüppchen
hausgemachtes Limoncello- Parfait G, O, E € 9,20

Verschiedene hausgemachte Kuchen und Strudel- fragen Sie uns!

Allergen-Legende:

A- Gluten	B- Krebstiere
C- Ei	D- Fisch
E- Erdnuss	F- Soja
G- Milch	H- Nüsse
L- Sellerie	M- Senf
N- Sesam	O- Sulphite
P- Lupinen	R- Weichtiere

Als Highlight zum Dessert empfehlen wir:

Trockenbeerenauslese Cuvée - 1995!! 🍷
Weingut Schruiff, Oslip, Burgenland
Süßer und reifer geht es nicht- 4 cl o € 6,40

„Alexander´s Ausbruch“ 2005 🍷
Weingut Schruiff, Oslip
Eine burgenländische Spezialität- 4 cl o € 5,90

Taylor´s late bottled vintage port 🍷
Ein ausgezeichnete, milder Portwein mit
Anklängen von Schokolade und Haselnuss!
Ein wahrer Genuss! 6cl o € 5,90

**Eine große Auswahl an erlesenen,
ausgesuchten Digestives finden Sie an
unserer Bar-
wir beraten Sie gerne!**

**Weitere Desserts finden Sie als Cocktails in
unserer Barkarte!**

Aus unserer Abendkarte

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau. Wählen Sie einzelne Gerichte aus unserer Karte oder lassen Sie sich von unseren Köchen kulinarisch überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch – Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü € 40.- 4-Gang Menü € 52.- 5-Gang Menü € 62.-

Genießen Sie zusätzlich zu unserer Abendkarte saisonale Spezialitäten:

Menü der Woche

Asiatisch gebeizter Saibling
Kaiserschoten - Mango € 14,90

Curryschaumsüppchen
Garnelenpraline € 6,90

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Sergemüse

Hausgemachter Erdbeer-Topfenknödel
Nussbrösel € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40.-
3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 46.-
4-Gang Menü € 52.-

Vegetarisches Menü

Ziegenkäse im Brickteig
bunte Tomaten - Mango
gereifter Balsamico - Pflücksalate € 13,90

Gemüse- Consommé
Basilikumnockerl € 5,90

Rote Beete Ravioli
Mohn-Salbeibutter € 16,90

Geeistes Erdbeersüppchen
Limoncelloparfait € 9,20

3-Gang Menü (mit Suppe) € 29,50
3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 36.-
4-Gang Menü € 41.-

biere

Hopfen und Malz – Gott erhalt's!

Zipfer Urtyp	0,20 l	€ 2,20
vom Faß A	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,40
Radler A	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,40
Franziskaner Hefetrüb	0,30 l	€ 3,30
vom Faß A	0,50 l	€ 4,60
Franziskaner alkoholfrei A	0,50 l	€ 4,20
Gösser naturgold alkoholfrei A	0,50 l	€ 4,20
Corona A	0,33 l	€ 3,90
Heineken A	0,33 l	€ 3,50



kaffee

Verführerischer Duft, geheimnisvolle Schwärze, aufregender Geschmack – das alles macht einen Kaffee zu einem besonderen Kaffee und somit zum Erlebnis.

	con gusto	
Espresso	€ 2,20	€ 2,60
Großer Espresso unser Tipp: mit Haselnuss H	€ 3,60	€ 4,00
Macchiato	€ 2,20	€ 2,60
Doppelter Macchiato Aromatipp: mit Amaretto, Haselnuss H	€ 3,60	€ 4,00
Kleiner Brauner G	€ 2,20	€ 2,60
Großer Brauner G Schon probiert? Vanille oder Haselnuss H	€ 3,60	€ 4,00
Verlängerter G	€ 3,00	
Cappuccino G	€ 3,30	

kaffeespezialitäten

Kaffeekultur auf höchster Stufe – Tasse für Tasse
ein Geschmackserlebnis

	con gusto	
Caffè Latte G mit Vanille	€ 3,60	€ 4,00
Latte Macchiato G	€ 3,60	€ 4,00
Don Alonso G am besten mit Amaretto	€ 3,30	€ 3,70
Dunkler Moccacino G mit dunkler Schokolade, Sahne	€ 3,80	

tee

verleiht der Seele Ruhe und Kraft, aktiviert die Lebensgeister.

Schwarztee, Früchtetee € 2,60

Pfefferminztee € 2,60

Spezialtees € 2,60

Probieren Sie:

Euphorie: Früchtetee mit Ingwer und Pfirsich

Harmonie: Früchte-Kräutertee mit
Holunderblüte und Eukalyptus

Abenteuer: Mate- Mango

Spezialtees in der Kanne  € 3,80

Wählen Sie zwischen:

Darjeeling, Assam Tea, Earl Grey

Waldbeere

Südtiroler Almkräutertee

Roiboos

Weißer Tee mit Teeblüten

Gun powder green tea

Kamille

kakao

Der Zaubertrank der Azteken verhalf der Schokolade zu ihrem Siegeszug in Europa.

In der Riesentasse:

Heiße Schokolade
mit Schlagobers G € 3,60

Heiße Schokolade
mit Amaretto G € 5,20

Lumumba
mit Schlagobers und Rum G € 5,20

weißweine (o)

Ob trocken oder fruchtig – ein Genuss für die Sinne

	Glas	Flasche
Grüner Veltliner	€ 3,90	
Weingut Schneider, Röschitz - Niederösterreich Frischer Duft, saftige Struktur, feine Hefenote in der Nase mit einer ausgewogenen Mineralität.		
Gelber Muskateller	€ 4,20	€ 25,20
Weingut J. Scheiblhofer, Andau – Burgenland Ein feines Muskatbukett mit intensivem Geschmack nach frisch geriebener Muskatnuss gepaart mit feingliedrige Säure.		
Chardonnay	€ 3,90	€ 23,40
Castello di Roncade, Roncade, Italien Strohgelb mit Duft nach Akazien, fruchtige Aromen von Weißem Pfirsich und Marillen, lang anhaltend, reif und sehr vollmundig.		
Sauvignon blanc	€ 4,40	€ 26,40
Weingut Schneeberger, Heimschuh, Steiermark Leicht und frisch mit ausgeprägten Paprikaaromen und Holunderblüte in der Nase. Frische Säure, schönes Fruchtspiel am Gaumen.		
„Rosito“ Cuvée rosé	€ 4,20	€ 25,20
Weingut Toni Hartl, Burgenland In der Nase intensive Frucht, die an Erdbeeren und Himbeeren erinnert. Am Gaumen fein fruchtig mit einer angenehmen Säurestruktur.		

**Für unsere sorgfältigst ausgesuchten
Flaschenweine fragen Sie nach unserer Weinkarte!**

Prosecco & co.

Ein prickelndes Vergnügen

	Glas	Flasche
Pink Buco 🍷	€ 3,90	€ 27,30
Schilcher Frizzante Rosé mit Holunderblütendosage- unbedingt probieren!		
Grüner Veltliner Frizzante 🍷	€ 3,90	€ 27,30
Weingut Schneider, Niederösterreich Eine spritzig - fruchtige Prosecco-Alternative!		
„Mathäi Reserve brut“ 🍷	€ 8.-	€ 56.-
Stift Klosterneuburg, Niederösterreich Nach der traditionellen Champagnermethode erzeugt- komplexe Frucht & feine Cremigkeit.		
„Hugo“		€ 5,40
Prosecco, Soda, Minze, Holunder		
Aperol „Spritz“		€ 5,40
Prosecco, Soda, Aperol		
Prosecco „Lillet“		€ 5,90
Prosecco, Lillet, Wild berry, Waldbeeren		