

## MENÜ

Feines vom Seesaiblingsfilet, Karfiol,  
Zwergorangen, Estragon

DGHO 12,80

\*\*\*

Confierte Kalbsbrust,  
Gänseleberpraline, Pastinake,  
Haselnußkrokant, eingelegte Feigen

DGHLO 13,50

\*\*\*

Krenschaumsuppe, Blunzenknöderl

ACGO

5,40

\*\*\*

Beef Tea mit kleinem Beef Tatare

ACGO 4,90

\*\*\*

Welsfilet, Lardo, Spitzkraut, Zitrone,  
Creme von eingelegten Paprika,  
Erdäpfelstampf

ACDGH0 19,00

\*\*\*

Gefülltes Brüstchen vom Maishendl,  
Erdäpfel - Jungzwiebelragout,  
rote Butter

ACGLO 17,50

oder

Junglamm, Pistou, grüne Bohnen,  
Erdäpfel - Frischkäsekuchen

ACGLO 21,00

\*\*\*

Griesschnitte, Hollerkoch, Birne,  
Tonkabohnenmousse

ACGHO 7,50

6gängig 64,-

5gängig 54,-

4gängig 45,-

## UNSERE KLASSIKER

Tatare vom Angus,  
Paprikamarmelade,  
gebrannte Eiercreme 12,80  
ACGHL

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder  
Frittaten 3,50

Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90  
ACGLO

HOCHZEITSSUPPE 4,10  
(geb. Leberknödel, Fleischstrudel,  
Frittaten)  
ACGLO

Geröstete Knödel, Ei, Pilze,  
Blattsalat 10,50  
ACGLO

Gewürzlinen, Ofentomaten,  
Kichererbsenroulade 12,50  
ACGHLO

Zanderfilet in Knusperpanier,  
Sc Tatare, Petersilkkartoffeln, 16,80  
ACDGHLO

Schweinsschnitzerl im  
Schweineschmalz gebacken 8,90  
ACG

Cordon Bleu 11,80  
ACGLO

Gekochter Tafelspitz,  
Semmelkren, Apfelkren,  
Schnittlauchsauc, Rösti 16,80  
ACGHLO

## BEILAGEN

Gabelkraut LO 2,10  
Reis 2,10  
Hauspommes 3,90  
Gemischter Salat GMO 3,50

## ZUM DESSERT

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 5,90  
ACGO

Schokoknöderl, -pave,  
Dörrfrüchteparfait, Eierlikörcreme 7,50  
ACGO

Palatschinke pro Stk 3,00  
mit hausgemachter Marillenmarmelade  
ACGO

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre mitgebrachten  
Torten oder Bäckereien Teller und Besteck gegen einen  
Unkostenbeitrag von € 1,20 pro Person zur Verfügung

## WEINE GLASWEISE

2017 Welschriesling 1/8 3,90  
WG Platzer, Tieschen

2017 Neuburger 1/8 4,30  
WG Tinhof, Eisenstadt

2017 Grüner Veltliner "Kies" 1/8 4,50  
WG Angerer, Lengenfeld

2017 Chardonnay 1/8 4,50  
WG Nehrer, Eisenstadt

2016 Zweigelt 1/8 4,10  
WG Reumann, Deutschkreutz

2015 Merlot "Haus&Hof" 1/8 5,10  
WG Hannes Reeh, Andau

2015 Blaufränkisch 1/8 4,40  
WG Gager, Deutschkreutz

2016 Pinot Noir 1/8 5,10  
WG Markowitsch, Göttlesbrunn

2015 WR/R "Beerenauslese" 1/16 3,10  
WG Sommer, Donnerskirchen

# FRÜHSTÜCK BEIM JEITLER

jeden Sonntag  
von 9.00 bis 11.00  
"Typisch Jeitler"

## FREITAG

HAUSGERÄUCHERTE FORELLENFILETS

## SAMSTAG

BACKHENDL  
(STEIRISCHE MAISHENDL)

## SONNTAG

SCHWEINSBRATEN AUS DEM HOLZOFEN

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei,  
D Fisch, E Erdnuß, F Soja, G Milch Lactose,  
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,  
O Sulfite, P Lupinen