

UNSER FISCHMENÜ

4erlei aus Fluss und Meer

(Gefülltes Ei, Saiblingstatare, -kaviar,
Schnittlauchbrot
Tarte, Zander, Blunzn, Apfel, kandierter Kren
Makrele in Essig und Öl, Chicoreecreme,
Shiitakepilze, Verbene
Gerolltes Carpaccio vom Thunfisch,
Mangocoulis)

ACDGHOP 15,50

Kräftige Fischsuppe, Fischroulade, Dillfritatten

ACDGLO 5,80

Jacobsmuschel, Karfiolcreme, Zwergorangen, Safran, Pimpernelle

DGOP Vsp 14,50 Hsp 21,50

Zanderfilet, Blattspinat, Kerbelnage, Erdäpfel-Topfennockerl, Minze, braune Butter

CDGHO 19,50

oder

Medaillon vom Seeteufel, Senf Eiercreme, Sardellenjus, Muscovadoessig

CDGHMOP 21,50

Nougatlasagne, marinierte Pomelo

ACEGHO 7,50

ausgewählte Käse affiniert by Rudi Nehrer

GO 9,80

5gängig 57,00

4gängig 48,00

3gängig 39,00

Beef Tatare vom Jungstier,
Paprikamarmelade, Eiercreme CGHLO 12,80

Confierte Kalbsbrust, Gänseleberpraline,
Pastinake, Portweifeige AGHO 13,70

Bärlauchcremesuppe,
Maishendlroulade CGHO 5,40

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder
Frittaten 3,50

Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90
ACGLO

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

Gewürzlinsen, Ofentomaten,
Kichererbsenroulade 11,50
ACGHLO

Wurzelfleisch vom weißen Wels,
Kümmelkartoffeln, Kren DGHLO 19,00

Faschierte Lachsforellenlaibchen,
Paprikakraut, Erdäpfelroulade ACDGO 17,50

Gefüllter Schlepp und geschmortes
Schulterscherzl vom Jungstier,
Rahmkohl, Rotweinsauce ACGHLMO 16,80

Schweinschnitzerl im
Schweineschmalz gebacken 8,90
ACG

Cordon Bleu 11,80
ACGLO

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

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

ZUM DESSERT

Schokopave, -knödel,
Zitronen Thymiancreme ACGO 7,50

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 5,90
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

2016 Cuvee "Georg" 1/8 5,10
WG Juliane Wieder, Neckenmarkt

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