

marinierte Lachsforelle, Hollunder,
Purple Hazekarotte,
Gewürzgurkenvinaigrette

DGHM= 13,80

+++

Entenleberterrine,
geräuchertes -brüstchen, Chicoree,
Zwergorangen

ACGHO 13,90

+++

reduzierte Fischsuppe, Griesnockerl,
Dillfrittaten, Fischroulade

ACDGLO 4,40

+++

Brennesselcremesuppe,
pochierter Eidotter

CGHO 4,50

+++

Wallerfilet, Senfkohl,
Zitronenpolenta, Sardellenjus

ADGLMO 19,50

+++

Kalbsbeuscherl, Brezenknödel

ACGHLO 13,50

+++

Geschmortes Schulterscherzl
und Short Rib vom Jungstier,
Rahmkohl, Schalotten,
Topinamburcrepes

ACGLO 15,80

+++

Lammkarree, Bohnenragout,
Erdäpfel Cordon bleu,
Dörrzwetschken - Minzjus

ACGHLO 21,00

+++

Griesbiskuit, Kokoscreme, gelierte
Passionsfrucht, Banane, Ananas

ACGHO 7,50

+++

Gereifter Käse

GHMO 9,80

MENÜ

4GÄNGIG 49,00

5GÄNGIG 59,00

6GÄNGIG 69,00

TRADITIONELLES

Beef Tatare vom Jungstier,
Paprikamarmelade, Eiercreme 12,80

CGHLO

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder
Frittaten 3,50

Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90

ACGLO

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

Süßkartoffelstampf, Kohlrabi, rote Rübe,
Teriyaki, 11,50

ACGHLO

Grammelknödel, geb. Blunzen,
Paprikakraut

Schweinsschnitzerl 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

Schokopave, -knödel,
Zitronen Thymiancreme 7,50

ACGO

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 Gelber Muskateller 1/8 4,30
WG Haiden, Eisenstadt

2016 Sauvignon G.XVI 1/8 5,30
WG Peter Skoff, Domäne Kranachberg

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

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

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