



Wir verwenden hauptsächlich Regionale Produkte wie z.B. Erdäpfel aus Markt St. Martin Fam. Dorner; Gemüse aus der Umgebung Fam. Neuberger und Fam. Thier; Seewinkler Spargel Fam. Haider aus Illmitz; Fische von der Firma Eishken-Estate, Fam. Aibler; sowie Fleisch und Wild aus Österreich  
Unsere Produkte sind zu 100% Gentechnikfrei - Bio Lebensmittel sind gekennzeichnet.

Da wir unsere Speisekarte mehrmals wöchentlich ändern, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!

*Alk frei Kirschendirektsaft „Spritze“ aus der Leithaberg-Kirsche 5,90*

*Alk frei Exodino spritz mit frischem Orangensaft 6,90*

*Pet Nat 2022, by Joni Hartl, Reisenberg 8*

*Uhudler Frizzante, Mirth, Südburgenland 6,50*

---

*Fleischlos Italienische Burrata*  
*auf Ochsenherzen Carpaccio mit Pistazien-Kräuterpesto 14*

**Knusper Rindfleischröllchen**  
*im WanTan Blatt*  
*an Wildkräutersalat mit Beeren-Sweet-Chilisauce 15*

**Tatar vom hausgebeizten Lachs**  
*aus Norwegen*  
*mit Sauerrahm und Dill an Senfsauce 15,90*

---

**Doppelte Rinderkraftsuppe**  
*mit Wurzelgemüse und hausgemachten Leberknödel oder Frittaten 6,90*

*Fleischlos Spargel-Cremesuppe*  
*mit Seewinkler Spargel u. Croutons 7,90*

**Krustentier - Melange**  
*mit Flusskrebse und warmen Erdäpfelschaum 9,90*

**Zanderfilet** mit Erdäpfelkruste  
auf Saison Gemüse in Olivenöl gebraten an Fischvelouté 28

---

*Fleischlos* **Seewinkler Spargel**  
mit hausgemachter Hollandaise und Erdäpfeln aus Markt St. Martin 25  
+ San Daniele Prosciutto 26

*Fleischlos* **Mediterranen Seewinkler Spargel**  
in Olivenöl gebraten mit Oliven, Kapern, Paradeiser u. Pistazien - geriebenen Parmesan on top 22

*Fleischlos* **Spargel-Raviolo**  
auf Seewinkler grünen Spargelcreme mit Rucola und Parmesan on top 19,90

---

**Maibockschlögel natur** aus der Region  
mit Pilzrahmsauce und Erdäpfelgratin, Preiselbeeren 28

**Ausgelöste Hühnerhaxl** aus Österreichischer Haltung  
mit Spargel gefüllt u. gebacken an pikant getunten Erdäpfelpüree 22

**Hühnerfiletstreifen** aus Österreichischer Haltung  
Gebacken oder Gegrillt auf Blattsalaten reichlich garniert mit Dip 19,90

**Kalbsrahmgulasch** Klaushof, Oberösterreich  
mit hausgemachten Spinatspätzle und Sauerrahm on top 24

**Kalbsleber geröstet** Klaushof, Oberösterreich  
mit Apfelspalten u. Balsamico, dazu Erdäpfelpüree 29

**Kalbsschnitzel „Wiener Art“**  
vom Klaushof, Oberösterreich  
mit Erdäpfeln aus Markt St. Martin u. gemischter Salat 29,90

**Filetsteak** vom Österreichischen Salon Beef  
mit Pfeffersauce auf Saison Gemüse und Pommes frites 49

*Gedeck am Abend und Sonntag*  
Gebäck, Butter, Oliven und Olivenöl 3,50