



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!

*Hausgemachter **Bio Limoncello „Spritz**, mit Prosecco und Soda 6,90*

*Sparkling **L'Ancestral ROSÉ 2021**, natürlich perlend, Mont Rubi, Barcelona 6,60 Fl. 45*

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

*Alk frei **Crodino Spritz** mit frischem Orangensaft 6,90*

---

### **Überbackene Feigen**

*aus unserem Obstgarten*

*mit Grünschimmelkäse, Mandelsplitt u. Honig beträufelt 12*

### **Eierschwammerlsülzchen** *Grenzgeher*

*mit Sauce Vinaigrette und Kürbiskernöl aus Markt St. Martin, Fam. Dorner 12,90*

### **Italienische Burrata**

*auf Ochsenherzen Scheiben an Kräuter-Pistazien Pesto 16*

### **Beef Tatar**

*vom Österreichischen Salon Beef*

*mit Senfsauce und Senfsaat, Kapern und Weißbrot-Crostini 19,90*

### **Calamari**

*Wildfang S/W Atlantik*

*kurz gegrillt auf Feigen-Rotweincreme und geriebenen Octopus Wildfang Marokko 16*

---

### **Rinderkraftsuppe**

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

### *Fleischlos* **Erdäpfelrahmsuppe**

*mit sautierten Eierschwammerln und Croutons 7,50*

## **Zanderfilet** *cross*

*auf Erdäpfelpüree an Feigen aus unserem Garten und Pimientos de Padron 28*

## **Thunfischwürfel** *Wildfang Indischer Ozean*

*auf Wok-Gemüse mit chinesischen Eiernudeln 29*

---

## *Fleischlos Grenzgeher* **Eierschwammerl Gulasch**

*mit hausgemachten Semmelknödeln 19,90*

## *Fleischlos* **Feuerfleck mit Eierschwammerl**

*auf Sauerrahm mit Rucola, Kräuterpesto u. Grillkäse gebacken 18,90*

## **Steinpilze Ravioli**

*mit Ofenmelanzani geschwenkt in Steinpilzcreme, Rucola u. Grana Padano on top 22*

## *Grenzgeher* **Steinpilze gebacken**

*mit Mascarpone-Limetten Dip, dazu Blattsalat 33*

---

## **100 Jahre Caesar Salat**

*Römersalat mit Caesar Dressing - Sardellenfilets und Croutons on top 15*

*+gegrillte Hühnerstreifen aus Österreichischer Haltung 19,90*

## **1/2 Knuspriges Backhendl** *aus Österreichischer Haltung*

*mit gemischtem Salat (Backzeit 20 Min.) 25*

## **Gefüllter Bgld. Paprika**

*in Paradeiserauce mit Petersilienerdäpfeln 16,90*

## **Wiener Schnitzel vom Schwein** *aus Österreichischer Haltung, Klaus Hof*

*mit gemischtem Salat 18,50*

## **Rostbraten „Strindberg“** *vom Österreichischen Salon Beef*

*mit Senf-Zwiebelkruste, geklärter Butter beträufelt, dazu Braterdäpfeln und Essiggurkerl 29,90*

## **Filetspitzen** *vom Österreichischen Salon Beef*

*mit frischen Waldpilzen und Penne geschwenkt, Parmesan on top 33*

## *Gedeck am Abend und Sonntag*

*Gebäck, Butter, Oliven und Olivenöl 3,50*