



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