

**Eierschwammerlkarte**

<b>Blattsalat &amp; Eierschwammerl</b> <i>Frischer Blattsalat mit eingelegten Eierschwammerln</i>	€ 16,00
***	
<b>Steinpilzschaumsuppe</b>	€ 7,00
***	
<b>Eierschwammerl &amp; Linguine</b> <i>Eierschwammerl á la Creme mit Linguine al dente</i>	€ 19,00
<b>Risotto &amp; Steinpilze</b> (möglich auch  ) <i>Cremiges Risotto mit gerösteten Steinpilzen</i>	€ 17,00
<b>Schweinefilet &amp; Eierschwammerl</b> <i>Rosa gebratenes Schweinefilet im Prosciuttomantel auf cremigem Eierschwammerlragout und Serviettenknödel</i>	€ 24,00
<b>Zander &amp; Risotto</b> <i>Cross gebratenes Zanderfilet auf cremigem Risotto mit gerösteten Steinpilzen</i>	€ 24,00
<b>Filet „Mignon“ &amp; Risotto</b> <i>Rinderfilet „Mignon“ mit cremigem Risotto und gerösteten Steinpilzen</i>	€ 29,00

<b>Blattsalat &amp; Balsamico</b> <i>Frischer Blattsalat mit hausgemachtem Balsamicodressing</i>	€	<b>6,00</b>
<b>Hausgemachter Hummus</b>  <i>mit Pitabrot, Olivenöl und frischem Gemüse</i>	€	<b>14,00</b>
<b>Lachscarpaccio</b> <i>Lachscarpaccio mit hausgemachtem Pesto, Rukola, Oliven und Grana Padano</i>	€	<b>18,00</b>
<b>Blattsalat &amp; Hühnerstreifen</b> <i>Frischer Blattsalat mit gebackenen Hühnerstreifen und Kürbiskernöl</i>	€	<b>17,00</b>
<b>Beef Tatar &amp; knuspriger Toast</b> <i>Würziges Beef Tatar mit knusprigem Toast, Butter und Wachtelei</i>	€	<b>18,00</b>
<b>Blattsalat &amp; Garnelen</b> <i>Frischer Blattsalat mit scharf gebratenen Riesengarnelen, Mango und Sweet-Chilisauce (ausgelöste Garnelen)</i>	€	<b>21,00</b>
	Aufpreis	€ <b>3,00</b>
***		
<b>Beef „Consommé“</b> <i>mit saftigem Rindfleisch, Leberknödel und Julienne Gemüse</i>	€	<b>7,00/ 14,00</b>
<b>Pho &amp; Noodle</b> <i>Kräftige Consommé mit Rindfleisch, Reisnudeln, Gemüse, Koriander, Sternanis und Frühlingszwiebeln</i>	€	<b>7,00/ 15,00</b>
<b>Speisen auf 2 Tellern + Aufpreis</b>	€	<b>3,00</b>

<b>Mediterrane Gnocchi</b>	€	<b>16,00</b>
<i>Gebratene Rosmaringnocchi mit getrockneten Paradeisern, Oliven, Grana Padano und Rukola</i>		
<b>Linguine &amp; Rinderstreifen</b>	€	<b>20,00</b>
<i>Linguine mit gegrillten Rinderstreifen, Zuckererbsen und Grana Padano</i>		
<b>Linguine &amp; Garnelen</b>	€	<b>23,00</b>
<i>Linguine mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, Limetten, Olivenöl und Chili</i>		
<i>(ausgelöste Garnelen)</i>	Aufpreis	€ <b>3,00</b>
<b>Der „Alm“- Burger</b>	€	<b>19,00</b>
<i>Saftiges Beef, rosa gebraten, mit Speck, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Paradeiser, Cheddar in herzhaftem Brötchen und Wedges</i>		
<b>Der „Alm“- Burger Vegetarisch</b>	€	<b>18,00</b>
<i>Naturreis, Bohnen, Koriander und Tandoori mit Cole Slaw, BBQ-Sauce in herzhaftem Brötchen und Wedges</i>		
<b>Ciabatta &amp; Mangalitza Pulled Pork Triebaumer</b>	€	<b>21,00</b>
<i>Im BBQ-Ofen gegarter Schopf vom Triebaumer Mangalitza im Ciabatta mit knackigem Salat, marinierten Zwiebeln, Dips und Wedges</i>		
<b>Kalbswienerschnitzel &amp; Preiselbeeren</b>	€	<b>22,00</b>
<i>Kalbswienerschnitzel mit Erdäpfeln &amp; Preiselbeeren</i>		
<b>Filetsteak (250g)</b>	€	<b>39,00</b>
<i>mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Sesammayonnaise</i>		
<b>Speisen auf 2 Tellern + Aufpreis</b>	€	<b>3,00</b>

<b>Kinderschnitzel</b> <i>mit Pommes und Ketchup</i>	€	<b>9,00</b>
<b>Kinder Cheeseburger</b> <i>mit Pommes und Ketchup</i>	€	<b>9,00</b>
<b>Kinder Linguine</b> <i>mit Paradeisersauce, Grana Padano und Rukola</i>	€	<b>8,00</b>

\*\*\*

<b>Tiramisu mit Erdbeeren</b> <i>Hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Erdbeeren</i>	€	<b>7,00</b>
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> <i>mit Sorbet</i>	€	<b>7,00</b>
<b>Cremé Brûlée</b> <i>aus weißen Schoko-Tonkabohnen mit Sorbet</i>	€	<b>7,00</b>
<b>Marillen-Eisknödel</b> <i>Hausgemachte Marillen-Eisknödel vom Konditormeister Toni Harrer auf feinem Fruchtcreme</i>	€	<b>7,00</b>
<b>Topfenschmarrn</b> <i>Hausgemachter Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster</i>	€	<b>7,00</b>
<b>Käsevariation</b> <i>Auswahl von Französischen &amp; Österreichischen Käsen mit Früchten, Nüssen und Feigensenf</i>	<b>klein</b> €	<b>13,00</b>
	<b>groß</b> €	<b>19,00</b>

## Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

## Sparkling

Prosecco Treviso Brut N°5	€ 35,-
Rosé Frizzante Haiden, Oggau	€ 36,-
Muskateller Sekt Haiden, Oggau	€ 36,-
Sekt Esterhazy	€ 38,-
Uhudler Frizzante Uhudlerei Mirth	€ 36,-
Pet Nat Ancestral (bio) (naturtrüb, unfiltriert) Preisinger Claus, Gols	€ 48,-
Veuve Ambal Cremant	€ 45,-
Joseph Perrier Cuvée Royal	€ 84,-
Pol Roger Champagne	€ 92,-

## Muskateller

2023 Gelber Muskateller Schindler, Mörbisch	€ 37,-
2023 Gelber Muskateller Triebaumer, Rust	€ 38,-
2023 Gelber Muskateller Strablegg-Leitner, Eichberg	€ 38,-
2023 Gelber Muskateller Taferner, Göttlesbrunn	€ 39,-

## Grüner Veltliner

2023 Grüner Veltliner Liegenfeld, Donnerskirchen	€ 34,-
2022 Grüner Veltliner Kral Steffanus, Rust	€ 35,-
2023 Grüner Veltliner Schiefer Sommer, Donnerskirchen	€ 36,-
2023 Grüner Veltliner Kies, Angerer, Lengenfeld	€ 36,-
2023 Grüner Veltliner Am Berg, Weingut Ott, Feuersbrunn	€ 39,-
2023 Grüner Veltliner Fass 4 Weingut Ott, Feuersbrunn	€ 48,-
2023 Grüner Veltliner Rotes Tor, Federspiel Franz Hirtzberger, Spitz	€ 60,-
2023 Grüner Veltliner Greif Smaragd Hirtzberger, Wösendorf	€ 60,-

## Welschriesling

2023 Welschriesling Bayer, Donnerskirchen	€ 33,-
2023 Welschriesling Nehrer, St. Georgen	€ 34,-
2023 Welschriesling Haiden, Oggau	€ 33,-
2023 Welschriesling Peter Skoff, Gamlitz	€ 35,-

## Rosé

2023 Rosé Haiden, Oggau	€ 35,-
2023 Rosé Tinhof, Eisentadt	€ 36,-
2023 Rosé Nehrer, St. Georgen	€ 37,-

## Sauvignon Blanc

2023 Sauvignon Blanc Sandstein, Sommer, Donnerskirchen	€ 37,-
2022 Sauvignon Blanc Leberl, Großhöflein	€ 39,-
2023 Sauvignon Blanc Strablegg-Leitner, Eichberg	€ 38,-
2023 Sauvignon Blanc Riegelnegg, Gamlitz	€ 43,-
2023 Sauvignon Blanc Kollwentz, Großhöflein	€ 61,-

## Riesling

2023 Riesling Langenloiser, Hiedler, Langenlois	€ 41,-
2023 Riesling DAC Steilheit, Proidl, Kremstal	€ 43,-
2023 Riesling Federspiel Knoll, Unter-Loiben	€ 60,-
2022 Riesling Loibenberg Bach Smaragd Matthias Hirtzberger	€ 69,-

## Gemischter Satz

2023 Gemischter Satz Haiden, Oggau	€ 33,-
2023 Wiener Gemischter Satz DAC Christ, Wien	€ 36,-

## Chardonnay

### Grauburgunder, Weißburgunder Furmint, Roter Veltliner

2023 Rotgipfler vom Berg Alphart, Traiskirchen	€ 37,-
2022 Neuburger Leithaberg Tinhof, Eisenstadt	€ 39,-
2021 Harslevelú Heidi Schröck, Rust	€ 44,-
2021 Pinot Blanc Leithaberg DAC Prieler, Schützen am G.	€ 49,-
2023 Roter Veltliner Reisenthal Mantlerhof, Gedersdorf	€ 53,-
2003 Chardonnay Leithakalk Kollwentz, Großhöflein	€ 52,-
2022 Furmint Aus dem Quartz Wenzel, Rust	€ 49,-
2023 Grauburgunder Smaragd Franz Hirtzberger, Spitz	€ 84,-
2021 Chardonnay Gloria Kollwentz, Großhöflein	€ 98,-

## Zweigelt

2022 Zweigelt Rubin € 42,-  
Carnuntum, Grassl  
Göttlesbrunn

2021 Zweigelt € 36,-  
Nittnaus, Gols

2021 Zweigelt € 35,-  
Kerschbaum, Horlotschon

## St. Laurent, Syrah

2022 St. Laurent € 38,-  
Grassl, Göttlesbrunn

2021 Syrah Hammelwerk € 85,-  
Triebaumer, Rust

## Cabernet Sauvignon

2021 Cabernet Franc € 48,-  
Zehetbauer, Schützen

2021 Cabernet Sauvignon € 38,-  
Lukas Markowitsch,  
Göttlesbrunn

2018 Cabernet Sauvignon € 59,-  
Nehrer, St. Georgen

2021 Cabernet Sauvignon € 96,-  
Kollwentz, Großhöflein

## Pinot Noir

2022 Pinot Noir € 39,-  
Heinrich, Gols

2022 Pinot Noir € 61,-  
Wenzel, Rust

2021 Pinot Noir Reserve € 58,-  
Nehrer, St. Georgen

## Blaufränkisch

2021 Blaufränkisch € 37,-  
Jalits, Badersdorf

2021 Blaufränkisch € 35,-  
Gager, Deutschkreutz

2021 Blaufränkisch Creitzer € 49,-  
Reserve Gesellmann,  
Deutschkreutz

2021 Blaufränkisch € 39,-  
Hochäcker  
Kerschbaum, Horitschon

2021 Blaufränkisch € 52,-  
Leithakalk  
Kollwentz, Großhöflein

2019 Blaufränkisch  
Dorfkultur Rosi Schuster,  
St. Margarethen € 64,-

2021 Blaufränkisch € 61,-  
Lange Ohn  
Nittnaus, Gols

2019 Blaufränkisch Goldberg € 99,-  
Prieler, Schützen am Geb

2021 Blaufränkisch € 96,-  
Mariental  
Triebaumer, Rust

## Merlot

2021 Merlot € 35,-  
Haiden, Oggau

2021 Merlot € 42,-  
Nehrer, St. Georgen

2022 Merlot  
Wenzel, Rust € 39

2020 Merlot Schützner € 55,-  
Stein, Prieler, Schützen

## Cuvée

2020 Cuvée Carpo Tesch, Neckenmarkt	€ 38,-
2020 Maximus Iglar, Deutschkreutz	€ 43,-
2021 Quattro Gager, Deutschkreutz	€ 49,-
2021 Göttlesbrunn Rot Markowitsch, Göttlesbrunn	€ 51,-
2021 Opus Eximium No 34 Gesellmann, Deutschkreutz	€ 55,-
2021 Pannobile Pittnauer, Gols	€ 59,-
2021 CS/ME Triebaumer, Rust	€ 60,-
2022 Paradigma Preisinger, Gols	€ 62,-
2021 Impresario Kerschbaum, Horitschon	€ 63,-
2019 Bela Rex Gesellmann, Deutschkreutz	€ 74,-
2019 Comondor Nittnaus, Gols	€ 91,-
2020 Steinzeiler Kollwentz, Großhöflein	€ 97,-
2019 Salzburg Heinrich, Gols	€ 98,-