



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

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

Alkfrei **Crodino Spritz** mit frischem Orangensaft 6,90

Italienische Burrata

an Paradeisermix-Salsa mit Basilikum 16

Ochsenherzen Scheiben

mit hausgemachten Kräuter-Pistazien-Pesto und Grana Padano gratiniert an Wildkräutersalat 12

Eierschwammerlsülzchen Grenzgeher

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

Rinder Carpaccio vom Österreichischen Salon Beef

an Senfsauce mit Rucola und Parmesan on top 19,90

Octopus „Galizische Art“

Wildfang Marokko

mit papriziertem Olivenöl auf gebratene Erdäpfelscheiben und Rucola 18

Rinderkraftsuppe

mit Wurzelgemüse und hausgemachten Leberknödel oder Frittaten 6,90

Fleischlos Gurkenkaltschale

mit Rahm und Dill gemixt, Croutons 7,50

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecrouton überbacken 7,90

Bio Wolfsbarsch *aus Kroatien*

im Ganzen gebraten

dazu Saison Gemüse und Heurige Erdäpfeln Fam. Dorner aus Markt St. Martin 33

Wok Meeresfrüchte und Gemüs

mit frischem Koriander, Sesam, Jasminreis 29

Fleischlos **Eierschwammerl a la Creme** *Grenzgeher*

mit hausgemachten Semmelknödeln 19,90

Fleischlos **Feuerfleck mit Eierschwammerl**

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

Steinpilze Ravioli

in Steinpilzcreme geschwenkt auf bunte Paradeiserscheiben, Gran Padano on top 22

Hühnerfiletstreifen

aus Österreichischer Haltung

Gegrillt oder Gebacken - auf Blattsalaten reichlich garniert mit sweet Chilisauce 19,90

Grillteller

Schwein / Huhn / Rindflankensteak - alles aus Österreichischer Herkunft

mit Pommes frites, Speck und Dip 26

Kalbsleber geröstet

aus Österreichischer Herkunft

mit Apfelspalten, Balsamico an Erdäpfelpüree 29

Wiener Schnitzel vom Kalb *aus Österreichischer Haltung, Klaushof*

mit Petersilienkartoffel und Blattsalat 29,90

Rostbraten

vom Österreichischen Salon Beef

mit Röstzwiebel im Bratensaft, dazu Braterdäpfeln und Essiggurkerl 29,90

Gedeck am Abend und Sonntag

Gebäck, Butter, Oliven und Olivenöl 3,50



Affogato

kleiner Espresso mit Vanilleeis und Haselnusskrokant 6,30

Gerührter Eiskaffee

mit Schlagobers 8,90

Vanilleeis-Palatschinke

mit Leithaberg Kirschen Ragout 8,90

Pfirsich-Grapefruit Topfen Gratin

mit Staubzucker und Maracujasorbet 12

Hausgemache Marillenknödel

an Marillenröster und Vanilleeis 8,80

Handgemachte Zitronen Tarte

mit flambiertem Baiser an Melonenmark 9

Sorbet Variation

Maracuja- Zitronen- u. Cassis Sorbet mit frischen Früchten 9,90

Süße Grüße

wünscht Familie Ohr u. Team