VORSPEISSEN STARTERS

Blattsalatteller oder gemischter Salat 4,4 /4,9

Lettuce or mixed salad

Zweierlei Fenchel auf Sesam-Fenchelsauce 13

Fennel & Tahina

Carpaccio mit Artischocken und Paradeisern 15

Carpaccio with carciofi and tomatoes

Hausgeräucherte Schwarzau Forelle mit Gurke, Radieschen und Kren 14

Smoked, regional trout with cucumber, radish and horseradish

Bio Rindssulz mit Linsensalat 12

Organic beef aspic with lentilles

SNACKS

Frankfurter oder Debreziner

von der Fleischerei Hoppel/Berndorf mit Senf und Kren 7,0

Regional sausages with mustard and horseradish

Spinat-Trüffelquiche mit/ohne Rind Arrostiticini 17/13

Truffled Quiche with spinach – with/without beef arrostiticini

Schinken – Käse Toast mit Ketchup (Fleischerei Hoppel/Gouda) 7,5

Toast with regional ham and cheese

SUPPEN - SOUPS

Kräftige Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel oder Kaspreßknödel	4,90
<i>Clear beef soup with fried liver dumplings or cheese dumplings</i>	
Pikante Thai Fischsuppe mit Garnelen, Muscheln und Fisch	9/19
<i>Spicy fish soup with shrimps, mussels and fish</i>	
Kalte Gurken-Joghurt Suppe mit Minzpfefese	5
<i>Cold cucumber-yogurt soup with menttoast</i>	

VEGETARISCHES und FISCHiges - VEGETARIAN & FISH

Lauwarmes Melanzaniragout mit Schafskäse	15
<i>Eggplant stew with sheep cheese</i>	
Vegi Burger mit Tsatsiki und Pommes frites	17
<i>Vegi Burger with cucumbers and french fries</i>	
Im ganzen gebratene Schwarzauer Forelle mit Petersilerdäpfeln,	22
<i>Roasted regional trout with parsley potatoes</i>	
Gebratener Bio Saibling mit Zitronen-Erdäpfelrisotto und Paradeiserpesto	27
<i>Roasted organic char with lemon risotto and tomato pesto</i>	
Pappardelle mit Garnelen, Muscheln und Paradeisern	23
<i>Pasta with shrimps, mussels and tomatoes</i>	

FLEISCHiges – MEAT

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln <i>with pasley potatoes</i>	24
Krautroulade von der Bio Sau mit Erdäpfeln	16
<i>Stuffed cabbage with organic porc and potatoes</i>	
Clubhouse Burger mit Salon Beef (180g), Classics und Pommes	18
<i>Burger with Salon Beef (180g), Classics and French fries</i>	
Gesottenes vom Rohrer Biorind mit Erdäpfel Schmarrn und Spinat	21
<i>Simmered organic beef with roasted potatoes and spinach</i>	

UNSERE STEAKS VOM SALON BEEF – ÖSTERR. KALBINNEN 4 WOCHEN GEREIFT - OUR STEAKS -AUSTRIAN SALON BEEF – HEIFER 4 WEEKS AGED

Rib Eye Steak (350g)> Salon Beef< mit Pommes frites und Gemüse	39
<i>Rib Eye Steak (350g) with french fries and vegetables</i>	
Filet Steak (250g)> Salon Beef< mit Pommes frites und Gemüse	46
<i>Tenderloin Steak (250g) with french fries and vegetables</i>	

Perfekt zum Steak: Pfeffersauce 4,50, Trüffelmayonnaise 3,30

Zu zweit eine Demi-Bouteille Cuvee Solitaire 2015 von Feiler-Artinger 29

SÜSSES – SWEETS

2 Stk Marillenknödeln mit Butterbröseln	9
Vanille Creme brulée	8
Topfenschmarrn mit Birnenkompott -	9,50
Halbgefrorenes Tartufo Nocciola mit Holler	7,80
Apfelstrudel – Apple stroudle,	4,5
Mohntorte oder Orangenkuchen – Poppy seeds- or orangecake	4

Eis – Icecream

Eine/zwei Eiskugeln Scoop of icecream 2,40/4,80

Von der Grieskirchner **Eisliebe**

Unsere Sorten /Our Variety

Vanille, Schokolade , Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Waldbeer

Vanilla, , Strawberry, Lemon, Haselnut, Raspberry, Berries

Unsere Coupes 7,20

Bananensplit, Heisse Liebe, Nussbecher, Coupe Danmark, Früchtebecher

Affogato (1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso) 5,10