

UNSERE SPEZIALITÄTEN ZUM HERINGSSCHMAUS:

Wir empfehlen besonders Romeo Caviar:
Lassen Sie sich beraten!



Fines de Claire Austern

mit Zitrone
und Marinade

1 Stück 2,0

6 Stück 9,9

klassischer Heringsschmaus

nach Art des Hauses

11,9

zum Mitnehmen

9,9

spezieller Heringsschmaus

mit Alaska Rotlachs (warm geräuchert),
Bio Fjordlach, Butterfisch, Thunfisch,
Räucherforelle, Eis, Kaviar, Maki
und Lachsforellentartar –
eine genussvolle Kreation

17,8

veganer Heringsschmaus

alle Salate ohne tierische Produkte
mit mariniertem Tofu
und Rübentartar

8,8

Dazu empfehlen wir:

Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Haiderer,

Unterbergern, Wachau

1/8l 3,6



0,75l 19,8



alle Preise sind in Euro und inkl. Mehrwertsteuer angegeben

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!

ZUM START EMPFEHLEN WIR

Variation von „Söwa Gsöchtn“ mit Chilli- Krautsalat rauchend serviert	als Vsp.: 7,8	
Dreierlei von der Räucherforelle aus Birkfeld Filet, Kaviar und Eis mit Honig – Senfsauce dazu knuspriger Toast	als Vsp.: 7,8 als Hsp.: 9,8	
Lachsforellentartar (Kulmerfisch) „schwebend und mit Rauch“	als Vsp.: 7,8 als Hsp.: 9,8	
ungarische Fischsuppe „Halászlé“ mit Karpfen	klein: 5,4 groß: 6,5 Probierschale: 4,0	
Kräftige Rindsuppe wie sich's gehört mit Knochen und Gemüse angesetzt - ohne Geschmacksverstärker! ;-) mit hausgemachten Leberknödeln oder Kräuterfrittaten	3,5 3,2	
Erdäpfelrahmsuppe mit Schwammerl unser Klassiker unter den Suppen, das stärkt und schmeckt dazu gerösteter Schwarzbrotchip	4,2	
vegane Tagessuppe fragen Sie unsere Mitarbeiter was wir für Sie vorbereitet haben	4,2	

UNSERE FISCHGERICHTE

Wir beziehen unsere Produkte von heimischen Produzenten:



Lafnitztaler Fisch - Dr. Günter - Königsdorf

Kulmer Fisch - Birkfeld

FA Mauerhofer - Pöllau



Burgenländische „Fish & Chips“	13,80
gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffeldukaten und Sauce Tartar	
Zanderfilet gegrillt	17,80
mit Knoblauchbutter und Petersilienkartoffeln	
Lachsforellenfilet gegrillt	17,80
auf Risotto mit Grillgemüse und Topinamburchips	
weißes Welsfilet aus Königsdorf	21,90
Topinambur Urkarotte Krenschaum	

alle Preise sind in Euro und inkl. Mehrwertsteuer angegeben

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!

UNSERE KLASSIKER

Bei Hauptspeisen ist eine
kleine Portion möglich
- 1,50

Schweinskarreeschnitzel gebacken 9,80
mit Butterreis

Unser Hauspfandl 12,80
Putenbrust- und Schweinsfiletstreifen gegrillt
in an guadn Saft'l
mit Zwiebeln, Paprika, Schinken
und hausgemachten Nockerln

½ Backhendl (FA Titz – Feldbach) 8,80
„from nose to tail“ bei uns wird immer das ganze Tier verarbeitet,
deswegen bekommen Sie Flügerl, Haxerl, Brust und Rücken
mit Beilagen nach Wahl

„Szemes Burger“ 11,80
100% Rindfleisch Patty Slider ohne Beilagen: 5,90
mit hausgemachtem Burger Bun,
Cocktailsauce und Röstzwiebel
dazu Pommes und Grillgemüse

Pimp your Burger:

mit hausgemachten Pommes	1,5
mit Spiegelei	1,5
mit Käse	1,0
mit Saucenvariation	2,0
mit extra Speck	1,5

Rinderfiletsteak (FA Hatwagner – Bernstein) 25,80
mit Steakpommes, Grillgemüse
und hausgemachter Kräuterbutter

Sie haben bei uns schon einmal eine Speise gegessen die heute nicht
auf der Speisekarte steht? Fragen Sie einfach nach, wir sind stets
um Sie bemüht.

alle Preise sind in Euro und inkl. Mehrwertsteuer angegeben
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!

VEGETARISCH UND VEGAN – NATÜRLICH

Gemüselaibchen

nach traditionellem Rezept von Seniorchefin Maria
mit Gemüsecreme
und gemischtem Salat



VS: 7,30

HS: 8,80

Veganer Burger

hausgemachter „Burger Bun“
mit gegrilltem Kornlaibchen,
Pommes frites und Grillgemüse
dazu hausgemachtes HOT Ketchup



als Hsp.: 9.80

Risotto der Saison

fragen Sie, welches wir für Sie vorbereitet haben



als Vsp.: 6,80

als Hsp.: 9,80

**Genießen Sie unsere täglich frischen Salate, die mit
viel Liebe und Hingabe zubereitet werden**

kleiner Teller 3,9