

ZUM START EMPFEHLEN WIR

Lachsforellentartar (Kulmerfisch)

als Vsp.: 10,8

„schwebend und mit Rauch“

rote Rübencarpaccio (Zehrfuchs – Kroisbach)



als Vsp.: 9,5

Himbeer – Kren – Apfel

ungarische Fischsuppe „Halászlé“

klein: 7,5

mit Karpfen

groß: 9,5

Probierschale: 4,0

Kräftige Rindsuppe

wie sich's gehört mit Knochen und Gemüse angesetzt - ohne
Geschmacksverstärker! ;-)

mit hausgemachten Leberknödeln

4,6

oder Kräuterfrittaten

4,4

Erdäpfelrahmsuppe mit Schwammerl

unser Klassiker unter den Suppen, das stärkt und schmeckt
Schwarzbrotchip – Kartoffel- Sauerrahmschaum – Trüffelöl



5,8

vegane Tagessuppe

fragen Sie unsere Mitarbeiter was wir für Sie vorbereitet haben



4,9

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

kleiner Teller 4,4

großer Teller 6,5

UNSERE FISCHGERICHTE

Wir beziehen unsere Produkte von heimischen Produzenten:



Lafnitztaler Fisch – Dr. Günter – Eltendorf



Kulmer Fisch – Birkfeld

KULMER
SEIT 1722



weißer Wels aus Eltendorf

Bärlauchpüree – Beurre blanc - Saiblingskaviar

26,5

Lachsforellenfilet gegrillt

Karottenvariation – Grießknödel

24,9

DER SANDRIEGEL SPARGEL AUS ILLMITZ – FAMILIE HAIDER:

weißer Spargel mit Petersilienkartoffeln (Fam. Koch – Unterrohr)

gratiniert *oder* mit Sauce Hollandaise

Dazu empfehlen wir:

hausgemachtes Pastrami (gesmokte Rinderbrust)

oder

hausgemachte Coppa

(gesurter Mangalizzaschopf ein halbes Jahr luftgetrocknet!!! Mhhhhh ;-))

17,5

WECHSELLAND
LAMM
vom
**Brandstatt
Bauer**



Warum das Wechsellamm so gut schmeckt?

Weil...

...wir ihm die Zeit zum Wachsen geben, die es braucht - ohne Stress.

...es artgerecht in der Herde mit der Mutter aufwächst.

...es uneingeschränkt seinem Bewegungsdrang nachkommen kann.

...es von Frühling bis Herbst ständig auf der Weide ist und frische Gräser und Kräuter frisst.

UND weil wir uns liebevoll um jedes Tier kümmern.

DARUM!

www.brandstattbauer.at

Lammcremesuppe

Herz – Wurzelgemüse – Butterknödel

6,5

Lammragout

mit „eckigem“ Knödel und Schafgabe

14,9

Lamm²

Ragout & Rosa

Gratin – Topinambur – Jus

34,9

„Pulled Lamb Burger“

„Smokingsauce“

dazu Pommes und Grillgemüse

14,9

Pimp your Burger:

mit Spiegelei (Amtmann – Oberschützen) 1,5

mit Cheddar 1,5

mit extra Speck (Eigenproduktion) 1,5

UNSERE KLASSIKER

Schweinskarreeschnitzel gebacken (FA Hatwagner – Bernstein) 11,9
mit Butterreis

ausgelöstes Backhendl (FA Titz – Feldbach)
mit Beilage nach Wahl 11,9
oder einfach mit gemischtem Salat 13,9

Onglet vom Rind (FA Hatwagner – Bernstein) 23,5
Das Kronfleisch, Nierenzapfen oder Herzzapfen genannt, ist das Lendenteil des Zwergfells. Es ist aromatisch wie ein Ripeye und ein spezielles Fleischteil das rosa gegrillt wird. Ein Genuss! Unbedingt probieren! ;-)
„dry aged“ home made
Kartoffelvariation – Wurzelgemüse

Gerstl- Bärlauchrisotto 13,8
blaue Trüffelchips



Gemüselaibchen 11,9
nach traditionellem Rezept von Seniorchefin Maria
mit Gemüsecreme
und gemischtem Salat



„Szemes Burger“ (alles hausgemacht) 16,9
100% Rindfleisch
Cocktailsauce und Röstzwiebel,
dazu Pommes und Grillgemüse

Pimp your Burger:

mit Spiegelei (Amtmann – Oberschützen)	1,5
mit Cheddar	1,5
mit extra Speck (Eigenproduktion)	1,5