

Vorspeisen und Salate

Antipasti aus dem Seewinkel

marinierte Zucchini & Melanzani, Paradeiser, Schafskäse vom Hautzinger, hausgeräucherter Rinderschinken, Salami vom Mangalitzaschwein und Steppenrind (A,G,H,M) € 9,50 / 12,50

Gebackene Gänseleber

mit Blattsalat und süß-saurem Kürbis (A,C,G,L,M) € 8,80

Schafskäse im Speckmantel gebraten

mit Birnenchutney, Nüssen & Rote Rüben Carpaccio (G,H,M) € 10,40
(auch vegetarisch möglich) € 10,40

Roastbeef vom Hirsch

mit Rosmarinpesto und Zwetschgenchutney (L,M) € 10,60

Hausgeräucherter Hirschschenken

mit Preiselbeer-Obers und Kren (G) € 8,20

Suppen

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel (A,C,G,L) € 4,20

Ganslcremesuppe (A,G) € 6,00

Karotten-Ingwer-Cremesuppe (vegan) € 6,00

Burgenländische Fischsuppe (L,D,O) € 6,50

Gulaschsuppe mit Gebäck (A) € 6,50

Für die Kleinen

½ Hühnerbrustfilet vom Grill

mit Reis und Gemüse (A,L) € 8,40

½ Wiener Schnitzel

(vom Schwein) mit Pommes Frites (A,M,C,G) € 8,40

Grillwürstel

mit Pommes Frites € 7,90

Die 14 Allergene					
A	glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	C	Ei
D	Fisch	E	Erdnuss	F	Soja
G	Milch oder Laktose	H	Schalenfrüchte	L	Sellerie
M	Senf	N	Sesam	O	Sulfite
P	Lupinen	R	Weichtiere		

Von fast allen Speisen sind auch kleinere Portionen (ca.75 %) möglich

Hauptspeisen

Wildkräuterpolenta

mit herbstlichem Gemüse und Grana (G,L) € 8,80

Risotto von der Gänseleber

mit Blattsalat (G,L,O) € 10,80

Gebackener Wildkarpfen

(nicht entgrätet) mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,D,G) € 17,50

In Knoblauch gebratenes Zanderfilet

auf Riesling-Risotto mit Blattsalat (A,D,G,L) € 18,80

mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalat (A,D,G,L) € 18,80

Wurzelfleisch vom Wels

in cremigen Weißweinfond geschmort mit Kren und Erdäpfeln (A,D,G,L) € 16,80

Wiener Schnitzel

(vom Schwein) mit Salatteller (A,C,G,L,M) € 12,60

Cordon Bleu

(vom Schwein) mit geräuchertem Schinken und Käse gefüllt,

mit Reis und Salatteller (A,C,G,L,M) € 13,70

Gebratene Maishendlbrust

auf Nuss spaghetti mit Blattsalat (A,C,G,H) € 13,80

Zwiebelrostbraten

mit Petersilerdäpfeln und hausgerösteten Zwiebeln (A,M,L) € 15,20

Ragout vom Hochlandrind

mit Serviettenknödel und Birnenchutney (A,C,F,G,O) € 13,80

Wildschweingulasch

mit hausgemachten Spätzle und Süßweinschalotten (A,C,G) € 14,80

Steak vom Kalbsrücken

mit Rosmarinkartoffeln und gebratenem Gemüse (A,O) € 18,20

Rehschnitzel

mit Nüssen gebacken, dazu Reis und süß-saurer Kürbis (A,C,G,H) € 17,50

Dessert

Somloer Nockerl – (die Besten!!!)

mit Nüssen, Schlagobers und warmer Schokoladensoße (A,C,G,H) € 4,80

Schokosoufflée mit flüssigem Kern & Himbeeren (A,C,G,H) € 7,60

Frische Dinkel-Palatschinken (2 Stück)

mit Marillenmarmelade € 4,90

mit schwarzer Nuss-Marmelade oder Nutella und Schlagobers (A,C,G,H) € 5,50

Seewirt's Schoko-Marillen-Schnitte (A,C,G) € 4,80

Apfel-Dalken mit Maronimus und Schlagobers (A,C,G) € 5,80

Hausgemachter Topfenschmarrn mit Quittenkompott (A,C,G,) € 6,40

Wir haben immer frische, hausgemachte Mehlspeisen & Kuchen!