

Vorspeisen

Beef Tartar. Frischkäse. Rote Rüben (13,50)

Herbstliche Antipasti. Graurind. Mangalitza. Hirsch.
Gemüse. Schafskäse. Chutney (10,20) / (14,20)

Mousse von der Forelle. Gurke. Minze. Ahornsirup (9,50)

In Knoblauch gebratene Garnelen. Blattsalat. Senfdressing (13,20)

Suppen

Rindsuppe. mit Grießnockerl oder Leberknödel oder Frittaten (4,80)

Cremesuppe von der Roten Rübe. Topfen-Krennockerl
(vegetarisch) (6,00)

Gulaschsuppe (5,90)

Gansl Einmachsuppe. Bröselknödel (6,80)

Für die Kleinen

½ Wiener Schnitzel. (Schwein.) Pommes Frites (8,50)

Grillwürstel. Pommes Frites (7,90)

Gebratenes Hendlfilet. Reis. Seewinkler Gemüse (9,60)

Informationen zu den Allergenen erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

Wir verwenden ausschließlich österreichische Fleischprodukte & vorrangig österreichische Fische, sowie frisches burgenländisches Obst und Gemüse.

Hauptspeisen

Rote Rüben Risotto

Ziegenkäse. Birne (vegetarisch) (12,20)

Kürbis Gnocchi

getrocknete Paradeiser. Blattsalat (vegetarisch) (10,80)

Zanderfilet. Knoblauch.

Petersilerdäpfel. Gemischter Salat (18,80)

Lachsforelle

Rote Rüben Risotto. Kren (16,40)

Wiener Schnitzel. (Schwein.) Salatteller (13,20)

Cordon Bleu. (Schwein.)

geräucherter Schinken. Käse. Reis. Salatteller (14,90)

Gebratene Maishendlbrust.

Gnocchi. Blattsalat (16,80)

Wiener Zwiebelrostbraten.

Braterdäpfel. hausgeröstete Zwiebel (17,80)

Gebratene Gänsebrust

Erdäpfel-Kürbiskrokette. Zuckererbsen (18,50)

Dessert

Somloer Nockerl - (die Besten!!!) . Nüsse. Schlagobers.
hausgemachte Schokoladensoße. Rum (5,80)

Frische Dinkel-Palatschinken (2 Stück)

Marillenmarmelade (5,20)

schwarze Nuss-Marmelade oder Nutella und Schlagobers (5,70)

Schokomousse. Salzkaramell (8,20)

Sorbetvariation. frische Beeren (7,50)