



**Unser Küchenchef Peter Wieser empfiehlt:**

## **Genießer-Menü im Januar & Februar**

**Cremige Steinpilzsuppe mit Croutons und Sahne** d, e, m, 4

\*\*\*\*

**Lachsfilet, glasig gebraten**

mit Kräutersauce, rotem Himalaja-Reis und Blattsalat b, d, e, j, m, 4

*als vegetarische Alternative:*

**Kürbisstrudel an Provence-Gemüse**

mit Salzkartoffeln c, d, e, i, m, 4

\*\*\*\*

**Hausgemachtes Parfait (nach Tagesangebot)**

mit Zwetschgenröster c, d, e, m, 4, 9

\*\*\*\*

**39,90 €**

*Unsere Wein-Empfehlung:*

*Riesling VDP Gutswein halbtrocken, Deutschland-Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz  
Lebendiger Trinkspaß mit viel Frucht. Gelbe Früchte, die an Birnen und Äpfel erinnern,  
laden herzlich ein. Gute Balance von Säure und Frucht im Abgang. 5,40 € Glas 0,15 l /  
24,50 € Flasche 0,75 l*

## Klein & fein: unsere Winterkarte

---

*Zum Anstoßen: unsere Aperitif-Empfehlungen*

*Crodino*

*der italienische Klassiker ohne Alkohol, fruchtig-würzig, auf Eis / 6,90 € Glas 0,1 l*

*Prosecco Private Cuvée Brut, Zardetto*

*Intensive Aromen und feiner Perlage, mit reichem Geschmack. Aus einem führenden Prosecco-Anbaugebiet. 4 € Glas 0,1 l / 24,50 € Flasche 0,75 l*

*Prosecco Millesimato Rose DOC / Zardetto, Prosecco*

*Prickelnde Freude im Glas, betört mit reifen roten Früchten und dezenten Blütennoten. Eleganter Rosé Prosecco mit feiner, langanhaltender Perlage. 29,50 € Flasche 0,75 l*

*Sarti Spritz*

*Der fruchtig liebliche Spritz in Rosa mit sizilianischer Blutorange / 8,50 € Glas 0,2 l*

---

### Genussvoller Auftakt

#### **„Hofrats-Melange“**

Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel und Gemüse-Brunoise l, m, 3, 4 / 7,50 €

**Cremige Steinpilzsuppe** mit Croutons und Sahne (vegetarisch) d, e, m, 4 / 8,50 €

**Feinwürzige Tomaten-Paprika-Suppe** (vegan) l, m, 9 / 7,50 €

**Bruschetta mit Tomate und Knoblauch** c, e, m, 4, 8 / 6,50 €

#### **Rohkost Salat**

Gemischter Salat, mit hausgemachtem Dressing nach Wahl:  
Joghurt d, i, 2, 4 / Balsamico 2, 4, 9 / Honig-Senf d, i, j, 3, 4 / 7,50 €

## Schnitzel – so köstlich wie in Österreich

### **„Das Original“**

Wiener Schnitzel aus der Milchkalb-Oberschale (ca. 200 g), in Butterschmalz gebacken, Zitrone, Rahmgurken-Kartoffel-Salat, Preiselbeeren c, d, m, 1, 2, 4 / 30,90 €

*Die Weinempfehlung unseres österreichischen Chefkochs Peter Wieser:  
Grüner Veltliner Pur, Weingut Stieglmar, Burgenland Österreich  
Dieser Weißwein präsentiert sich mit hellem Gelb mit grünlichen Reflexen. Er besticht durch intensive, würzige Frucht am Gaumen und ist angenehm frisch, lebendig und spritzig.  
5,40 € Glas 0,15 l / 24 € Flasche 0,75 l*

---

### *Landuro – Schweinefleisch für Genießer*

*Das Landuro-Schwein ist eine aus Thüringen stammende Kreuzung des deutschen Edellandschweins mit dem Duroc. Das Duroc wiederum geht auf eine Kreuzung englischer Jersey's (das teuerste Schweinefleisch der Welt) mit amerikanischen Rot-Schweinen Anfang des 19. Jahrhunderts zurück.*

*Das Landuro wächst ausschließlich in deutschen bäuerlichen Betrieben auf und wird rein pflanzlich (mit hohem Getreideanteil) gefüttert. Die Fleischqualität gilt als unvergleichlich: intramuskuläres Fett sorgt für einen außergewöhnlich saftigen Genuss.*

---

### **Gebackenes Schnitzel vom Landuro-Schwein „Wiener Art“**

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone c, d, e, m, 1, 2 / 21,50 €

### **Gebackenes Champignonrahm-Schnitzel vom Landuro-Schwein**

mit Pommes Frites c, d, e, m, 1, 2 / 23,90 €

### **„Gutes vom Genfer See“**

Klassisches Cordon bleu vom Landuro, gefüllt mit feinem Schinken und Emmentaler-Käse; Pommes Julienne und Preiselbeeren c, d, e, m, 1, 2, 4 / 26,50 €

*Unsere Weinempfehlung zum Landuro-Schwein:  
Grauer Burgunder Spätlese Trocken / Alfons Ziegler, Pfalz  
Goldener Preis DLG. Ein sympathischer Weißwein mit Kraft und Charakter. Saftig, aber trotzdem elegant und frisch. Er zeigt fruchtige Aromen von Birne, Melone und Ananas, unterstützt von zarten Nussaromen. Ausgezeichnet auch zu kräftigeren Speisen und ideal für alle, die körperreiche Weine ohne zu viel Säure lieben. Vegan. 6,30 € Glas 0,15 l / 28,50 € Flasche 0,75 l*

## Fleischiges für Genießer

### **Herzhafte Rinder-Roulade**

gefüllt mit Speck, Zwiebel, Senf und Gewürzgurke, dazu Rotkohl und Kartoffelstampf d, e, j, m, 2, 3, 4, 9 / 21,90 €

### **Zarter Rindersaftgulasch**

mit Spätzle und Rotkohl c, d, e, i, m, 4, 9 / 23,50 €

*Unsere Weinempfehlung zu Geschmortem:*

*Spätburgunder Dornfelder feinherb / Weingut Alfons Ziegler, Pfalz*

*Goldene Kammerpreismünze. Der Liebling unserer Gäste – ein angenehm milder Rotwein mit intensiven Fruchtaromen und samtiger Fülle. Feiner Duft nach Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Vegan. 5,20 € Glas 0,15 l / 23,50 € Flasche 0,75 l*

### **„Luxury Dry Aged Beef Burger“**

180 g Dry Aged Beef-Patti im Brioche-Bun, mit Bacon, Blattsalat, gebackenen Zwiebelringen, würzigem Bergkäse und White Smoke BBQ-Sauce, dazu Pommes frites c, d, e, j, m, 1, 3, 4, 8 / 23,50 €

### **Kanadische Elch-Bratwurst (2 Stück)**

mit Riesling-Weißkohl und Kartoffelstampf d, e, j, m, 4 / 19,50 €

### **Medaillon vom Schweinefilet**

in Pfefferrahm, mit Rosenkohl und Kroketten d, e, j, m, 4 / 23,90 €

## Für euch an Land gezogen

### **Wildbach-Forelle „Müllerin-Art“ (99 % grätenfrei)**

an Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing b, d, e, m, 4 / 26,50 €

### **Lachsfilet, glasig gebraten**

mit Kräutersauce, rotem Himalaja-Reis und Blattsalat b, d, e, j, m, 4 / 23,90 €

### **Atlantik-Seezungenröllchen**

mit Gemüse-Julienne an Kräuterrahm, dazu Kartoffel-Flan und ein Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing b, d, e, i, j, m, 2, 4 / 23,90 €

*Unsere Wein-Empfehlung zu Fisch:*

*Riesling VDP Gutswein halbtrocken, Deutschland-Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz  
Lebendiger Trinkspaß mit viel Frucht. Gelbe Früchte, die an Birnen und Äpfel erinnern,  
laden herzhaft ein. Gute Balance von Säure und Frucht im Abgang. 5,40 € Glas 0,15 l /  
24,50 € Flasche 0,75 l*

## Gaumenfreuden auch ohne Fleisch

### **Massaman Thai Curry (pikant)**

mit rotem Himalaja-Reis (vegan) i, k, l, 4, 8 / 21,50 €

zusätzlich mit gebratenem Hähnchen i, k, l, 4, 8 / 25,90 €

**Gemüsepfanne "Provence"** mit knusprigen Rote-Bete-Falafel (vegan) / 21,50 €

### **„Kärtner Kas´nudeln“** (vegetarische Hausmannskost aus Österreich)

Von Hand gekendelte Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Kräuter-Füllung

in brauner Butter, dazu Feldsalat mit Kürbiskernöl-Dressing c, d, e, m, 2, 4 / 21,50 €

### **Mezzalune Primadonna** (vegetarisch)

Halbmondförmige Nudeltaschen, gefüllt mit Ricotta-Mascarpone, Mangold und gerösteten

Pinienkernen, an Salbei-Butter, dazu Blattsalat mit Limonendressing c, d, e, f, 2, 3, 4 / 23,90 €

*Unsere vegane Weinempfehlung:*

*Feines Früchtchen Roséwein Cuvée QBA feinfruchtig / Weingut H. Schönhals, Rheinhessen*

*Intensiv duftend und vollfruchtig: Die milde Cuveé vom Spätburgunder mit etwas Regent begeistert mit Erdbeere und Beeren. Ein süffiger Wein, den unsere Gäste auch gerne mit einem Eiskwürfel im Glas trinken. Demeter zertifiziert. 5,30 € Glas 0,15 l / 23,90 € Flasche 0,75 l*

## Verführerische Desserts

**Blätterteig-Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne c, d, e, m 1, 4, 9 / 5,90 €

**Hausgemachtes Parfait** (nach Tagesangebot) an Zwetschgenröster c, d, e, 4, 9 / 9,50 €

### **Zwetschgenknödel aus Kartoffel-Topfenteig** (2 Stück)

mit ganzer Frucht, an Zucker-Zimt-Bröseln und Zwetschgenröster c, d, e, m, 4, 9 / 8,50 €

### **Coupe „Denmark“**

3 Kugeln Vanilleeis, mit warmer Schokoladensauce, Sahne und Waffel c, d, 1, 4, 9 / 7,50 €

*Unsere Digestif-Empfehlung: ein Edelbrand aus erlesenen Früchten*

*Feiner Williams Christ 40 % Vol. / Weingut Louis Klein, Mosel / 3,90 € 2 cl*

---

Alle Preise inkl. MwSt.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie: Die Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder die daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Lebensmittel enthalten sind. Unterschiede in Portionsgröße, Herstellungstechnologie und Quellen von Zutaten können die Angaben zu den einzelnen Produkten genauso beeinflussen wie regionale und saisonale Unterschiede. Produkt- und Rezepturänderungen sind möglich und werden regelmäßig aktualisiert. Die Auflistung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Es gibt neben den bezeichneten noch anderen allergieauslösenden Stoffen. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten. Allergene: a Erdnuss, b Fisch, c Ei/Eiprodukte, d Laktose/Milchprodukte, e Lupinen, f Nüsse, g Schalen-, Krusten- und Weichtiere, h Schwefeldioxid / Sulfid, i Sellerie, j Senf/Senfprodukte, k Sesam, l Soja, m Gluten. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphaten, 9 mit Süßungsmittel