



Saisonal genießen Dishes of the season

Kürbiscremesuppe

Cremesuppe vom Kürbis | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

Pumpkin cream soup | roasted pumpkin seeds | pumpkin seed oil

O, G

€ 6,40

Perlhuhnbrust

Gebratene Perlhuhnbrust | Hokkaido | Rösterdäpfel | getrocknete Tomaten

Roasted guinea fowl breast | pumpkin | roasted potatoes | dried tomatoes

G, L, O

€ 17,80

Welsfilet

Gebratenes Filet vom weißen Wels | Ricotta-Ravioli | Dillsauce

Grilled catfish | Ricotta-ravioli | dill sauce

A, C, D, G

€ 23,90

Quiche Lorraine

Quiche | Kürbis | Waldpilze | Bergkäse

Quiche Lorraine | pumpkin | mushrooms | alpine cheese

A, C, G

€ 14,90

Maronisoufflé

Maronisoufflé | Hagebutte | Obers | Haselnusskrokant

Chestnut soufflé | rose hip | whipping cream | caramelized hazelnut

A, C, G, H

€ 8,30



Ganszeit Goose Specialities

Gansl-Grammelschmalz

Aromatisches Gänseschmalz | Ganslgrammeln | Nussbrot

A, H

Goose dripping | goose cracklings | nut bread

€ 6,50

Ganslleberpastete

Gänseleberpastete | marinierte Feigen | Orangenbrioche

A, C, G, L

Goose liver pâté | marinated figs | orange flavoured brioche

€ 17,50

Gansleinmachsuppe

Klassische gebundene Ganslsuppe | Bröselknödel | Gänseklein | Gemüse

A, C, G, L, M

Traditional goose cream soup | dumplings | goose gIBLETS | vegetables

€ 7,50

auf Vorbestellung

Knuspriges Gansl

Ein Viertel von der Gans | gebratene Erdäpfelknödel

Rotkraut | Quittenkompott

A, C, G, O, L, M

Roasted goose quarter | fried potato dumpling | red cabbage | stewed quinces - **on primary order**

€ 32,50

Maronitascherl

Maronitascherl aus Brandteig | Hollerröster | Lebkuchen Crumbles

A, C, G, H

Chestnut Ravioli from choux pastry | stewed elderberries | gingerbread crumbles

€ 8,40

4-Gang Menü € 56,00 inklusive Gedeck gegen Vorbestellung

4-Course-Menu € 56.00 including menu set on primary order

Weinbegleitung von Ruster Weinen

1/8 Grauer Burgunder „Ried Mitterkräften“ 2020, Weingut Just | Vorspeise

1/8 Cabernet Sauvignon 2020, Weingut Landauer | Hauptgang

1/16 Ruster Ausbruch 2017, Weingut Storchenhof | Dessert

€ 15,00



Regionale Klassiker Regional dishes

Gekochtes Schulterscherzel

Saftiges, gekochtes Rindfleisch | Wurzelgemüse

Apfelkren | Schnittlauchsauce

Rösterdäpfel | Cremespinat

Boiled beef | root vegetables | apple-horseradish | chivesauce
roasted potatoes | creamy spinach

G, L

€ 18,60

Gebackenes Schweinsschnitzel

Schnitzel vom Karree | Petersilerdäpfel | Blattsalat

Deep fried escalope of pork | parsley potatoes | lettuce

A, C, G

€ 15,60

Geröstete Kalbsleber

Kalbsleber | Rösterdäpfel | glasierte Zwiebel

Roasted veal liver | roasted potatoes | glazed onions

G, O

€ 14,20

Oma's Krautfleckerl

Geröstetes, karamellisiertes Weißkraut | Fleckerl | Sauerrahmdip | Blattsalat

Roasted, caramelized white cabbage | noodles | sour cream dip | lettuce

A, C, G

€ 12,00



Davor Starters

Beef Tartar

Weiderind | getoastetes Weißbrot | Eiaufstrich | Kaperncreme

Beef tartar | toasted white bread | egg cream | caper cream

A, C, G, M

klein € 14,80

groß € 18,60

King Prawns

Gegrillte Garnelen | Blattsalate - Kräuter | Pesto | Blätterteiggebäck

Grilled prawns | lettuce - herbs | pesto | puff pastries

A, B, C, G, O

€ 18,60

Gautzinger's Schafskäse

Eingelegter Bio-Schafskäse aus der Region Neusiedler See

Salatbeet | Paprika | Nussbrot

Pickled Feta from the Lake Neusiedlersee region | salad | pepper | nuts bread

A, G, H

€ 18,60



Suppen Soups

Kräftige Rindsuppe

Klare Rindsuppe | Frittaten oder Leberknödel

Consommé | sliced pancakes or liver dumplings

A, C, G, L

€ 5,40

Ruster Fischsuppe

Verschiedene Fische | Gemüse

Traditional Rust fish soup | vegetables

D, G, L

€ 8,30



Zwischengerichte und Vegetarisches Second course and vegetarian dishes

Gemüse-Kokos-Curry

Gemüse-Kokos-Curry | gebackener Tofu | Jasminreis - vegan

Vegetable-coconut-curry | fried tofu | rice - vegan

^{F, N}
€ 13,50

Spinat Gnocchi

**Gnocchi | Spinat | Obersauce | gegrillte Zucchini
zur Wahl: Räucherlachsstreifen**

Gnocchi | spinach | cream sauce | grilled courgettes

At your choice: smoked salmon stripes

^{A, D, G}
€ 14,10 ohne Lachs/without salmon
€ 18,80 mit Lachs/with salmon

Hühnerbruststreifen auf Blattsalat

Hühnerbruststreifen gegrillt oder gebacken

Blattsalat | Kernöl | Schnittlauchrahm

Chicken breast stripes - deep fried or grilled | lettuce | pumpkin seed oil | chive sauce

^{A, C, G}
€ 14,20

Edelpilzrisotto

Risotto | Edelpilze | Parmesan

Risotto | mushrooms | parmesan cheese

^{G, O}
€ 14,20

Angus Burger

Rindfleisch | Sesambrötchen | Steak Pommes

Beef | sesame roll | fries

^{A, G, M, N}
€ 17,90



Mittendrin Main Courses

Fiaker Gulasch

Mageres Rindermaisl | Semmelknödel | Spiegelei | Sacherwürstel

Beef Gulyas | white bread dumpling | fried egg | Viennese sausage

A, C, G, L, O

€ 15,00

Wiener Schnitzel

Schnitzel von der Kalbsschale | Erdäpfel-Vogelsalat | Wildpreiselbeeren

Deep fried escalope of veal | potato and corn salad | cranberries

A, C, M

€ 23,00

Gebratener Zwiebelrostbraten

Rinderbeiried | Röstzwiebel | Braterdäpfel | Essiggurke

Roastbeef | fried onions | roasted potatoes | pickled gherkin

A, G, L, O

€ 24,80

Feines Rinderfilet

**Rinderfilet | gegrilltes Gemüse | Steak Pommes
zur Wahl: Kräuterbutter oder Pfeffersauce**

Fillet of beef | grilled vegetables | chips

At your choice: herbs butter or pepper sauce

G, L, O

€ 34,80



Mittendrin Main Course

Gegrillter Zander

Zander | Erbsenpüree | Rosmarinerdäpfel | Kräuterbutter

Roasted pike perch fillet | peas purre | rosemary potatoes | herbs butter

^{D, G}
€ 23,60

Lachs & Garnele

Lachsfilet | Garnele | Spinat | Petersilerdäpfel

Salmon fillet | king prawns | spinach | parsley potatoes

^{B, D, G}
€ 26,80

Salat **Salatteller**

Salad plate

^M
€ 5,10



Kleine Speisen Small dishes

Sacherwürstel

Würstel | Senf | Kren | Gebäck

Viennese sausages | mustard | horseradish | bread

A, M

€ 6,80

Schweinsschnitzel

natur oder gebacken | Beilage nach Wahl

Escalope of pork deep fried or grilled | side dish at your choice

A, C

€ 9,80

Hühnerschnitzel

natur oder gebacken | Beilage nach Wahl

Chicken breast deep fried or grilled | side dish at your choice

A, C

€ 9,80

Gebackene Fischstücke

Zander | Petersilerdäpfel

Deep fried pikeperch sticks | parsley potatoes

A, C, G, D

€ 9,80

Spaghetti

Sauce Bolognese oder Tomatensauce

Spaghetti | Sauce Bolognese or tomato sauce

A, C

€ 7,90



Danach Desserts

Kaiserschmarren

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster

Sugared pancake | stewed plums

A, C, G

€ 13,40

Somlauer Nockerl

Somlauer Nockerl | Schokoladensauce | Schlagobers | geröstete Mandelsplitter

„Somlauer Dumplings“ | chocolate sauce | whipped cream | roasted almonds

A, C, G, H

€ 9,60

Schokoladentarte

Schokoladentarte | Fruchteis

Chocolate tart | fruit sorbet

C, G, H

€ 8,40

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Warm apple strudel | vanilla sauce

A, C, G

€ 7,60

Rösevariation

Hartkäse | Weichkäse | hausgemachte Chutneys | Nüsse | Weintrauben

Austrian cheese | home-made chutneys | nuts | grapes

G, H

€ 14,50