

Sommerkarte

Summer Menu

Hühnerbruststreifen auf Blattsalat

Hühnerbruststreifen gegrillt oder gebacken |
Blattsalat | Tomate | Gurke | Kernöl | Schnittlauchrahm
Chicken breast stripes - grilled or deep fried |
lettuce | tomato | cucumber | pumpkin seed oil | sour cream | chive
A, C, G, M

€ 17,50

Mozzarella Salat

Baby-Mozzarella | bunter Blattsalat | Cherrytomaten |
Avocado | Basilikumpesto | Knoblauchstangerl
Mozzarella | lettuce | cherry tomatoes | avocado | basil pesto | garlic bread
A, C, H, M

€ 17,50

Roastbeef im knusprigen Wrap

Roastbeefstreifen | bunter Blattsalat | Pfirsich | Parmesanchips | Basilikumpesto | Wrap
Roastbeef-strips | lettuce | peach | Parmesan crisps | basil pesto | wrap
A, C, G, M

€ 19,80

Erbsenrisotto

Risotto | Erbsen | Radieschen | Parmesan | Minzöl - auf Wunsch: Garnelen
Risotto | peas | radish | Parmesan cheese | mint-oil - on request: prawns
G, O, (B)

€ 17,80 ohne Garnelen / without prawns

€ 24,20 mit 4 Garnelen / with 4 prawns

Cheese Burger

Rindfleisch | Cheddar | Brioche | eingelegte rote Zwiebel | Speck | Pommes frites
Beef patty | Cheddar | Brioche | pickled red onion | bacon | French fries
A, C, G, M

€ 22,80

Pavlova

Mascarponecreme | Erdbeersorbet | Beeren | Pistazienkerne
Mascarpone cream | strawberry sorbet | berries | pistachio kernel
A, G

€ 13,40

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

€ 23,00

Gebackenes Schweinsschnitzel

Schnitzel vom Karree | Petersilerdäpfel | Blattsalat
Deep fried escalope of pork | parsely potatoes | lettuce
A, C, G

€ 19,60

Geröstete Kalbsleber

Kalbsleber | Rösterdäpfel | glasierte Zwiebel
Roasted veal liver | roasted potatoes | glazed onions
G, O

€ 17,70

Oma's Krautfleckerl

Geröstetes, karamellisiertes Weißkraut | Fleckerl | Sauerrahmdip | Blattsalat
Roasted, caramelized white cabbage | noodles | sour cream dip | lettuce
A, C, G

€ 15,10

Davor

Starters

Beef Tatar

Weiderind | getoastetes Weißbrot | Eiaufstrich | Kaperncreme

Beef tatar | toasted white bread | egg spread | caper cream

A, C, G, M

€ 18,20 klein / small

€ 22,90 groß / large

Hausgebeizter Lachs

Rote Rüben | Senfkaviar | Kren-Rahm | getoastetes Algenbrot

Graved salmon | beetroot | mustard | horseradish cream | toasted seaweed bread

A, D, G, M

€ 22,90

Gegrillte Süßkartoffel und Avocado

Süßkartoffel | Avocado | Tomatensalsa | eingelegte rote Zwiebel | Cashewcreme - *vegan*

Grilled sweet potato | avocado | tomato salsa | pickled red onion | cashew cream - *vegan*

A, G

€ 22,90

Suppen

Soups

Kräftige Rindsuppe

Klare Rindsuppe | Frittaten oder Leberknödel

Beef consommé | sliced pancakes or liver dumplings

A, C, G, L

€ 7,40

Ruster Fischsuppe

Verschiedene Fische | Gemüse

Traditional Rust fish soup | vegetables

D, G, L

€ 10,90

Zwischengang | Vegetarisches

Second course | Vegetarian dishes

Süßkartoffel-Quinoa-Zucchinilaibchen

pikantes Tomatenragout | Babyspinat | Erbsenschoten | Kichererbsen - *vegan*

Sweet potato-quinoa-zucchini-patty | spicy tomato ragout | young spinach | pea pods | chickpeas - *vegan*

A

€ 16,80

Hausgemachte Nudeln mit Blattspinat

Obersauce | gegrillte Zucchini | Pinienkerne

auf Wunsch: Räucherlachsstreifen

Home-made noodles | young spinach | cream sauce | grilled zucchini | pine kernels

on request: smoked salmon stripes

A, G, H (D)

€ 17,50 ohne Lachs / without salmon

€ 23,20 mit Lachs / with salmon

Hortobágyi Palatschinken

Pikante Palatschinke | Pulled Chicken | Paprikasauce | Sauerrahm

Spicy Crêpe | pulled chicken | bell pepper-sauce | sour cream

A, C, G

€ 17,00

Gebratener Karfiol und Brokkoli

Karfiol | Brokkoli | Safranreis | Veganaise | Sesam - *vegan*

Fried cauliflower and broccoli | saffron rice | veganaise | sesame seed - *vegan*

A, G, M, N

€ 21,70

Mittendrin

Main Course

Gegrillter Zander

Zanderfilet | geschmorte Urkarotte | Liebstöckel-Gnocchi

Grilled pike-perch fillet | braised carrot | lovage-gnocchi

D, G

€ 28,60

Saibling im Ganzen gebraten

Sigleßer Saibling | Babyspinat | Lauch | Petersilerdäpfel

Arctic char | young spinach | leek | parsley potatoes

D, G

€ 29,50

Fiaker Gulasch

Mageres Rindermaisl | Semmelknödel | Spiegelei | Sacherwürstel

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

A, C, G, L, O

€ 18,30

Wiener Schnitzel

Schnitzel von der Kalbsschale | Erdäpfel-Vogerlsalat | Wildpreiselbeeren

Deep fried escalope of veal | potato-lamb's lettuce salad | cranberries

A, C, M

€ 27,60

Mittendrin

Main Courses

Tomahawk Steak vom Schwein

Schweinskotelett | Braterdäpfel | Letschogemüse | Kräuterbutter

Pork cutlett | roasted potatoes | tomato-bell pepper-ragout | herb butter

G

€ 28,90

Feines Rinderfilet

Rinderfilet 200g | Zuckerschoten | Babykarotten | getrüffelttes Erdäpfelpüree

nach Wahl: Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Fillet of beef 200 g | pea pod | young carrots | truffled potato purée

As selected: herb butter or pepper sauce

G, L, O

€ 43,70

Salat

Salatteller

Salad plate

M

€ 5,90

Kleine Speisen

Small dishes

Sacherwürstel

Würstel | Senf | Kren | Gebäck

Viennese sausages | mustard | horseradish | bread

A, M

€ 9,30

Würstel mit Saft

Sacherwürstel | Gulaschsaft | Gebäck

Viennese sausages | goulash gravy | bread

A, L, M, O

€ 9,90

Kleines Gulasch

Rindsgulasch | Gebäck

Beef goulash | bread

A, L, O

€ 11,00

Kleines Schnitzel

Schweinskarree oder Hühnerbrust | natur oder gebacken | Beilage nach Wahl

Deep fried escalope of pork or chicken breast | grilled or deep fried | side dish as selected

A, C

€ 12,50

Gebackene Fischstücke

Zander | Petersilerdäpfel

Deep fried pike-perch sticks | parsley potatoes

A, C, G, D

€ 12,50

Spaghetti

Sauce Bolognese oder Tomatensauce

Spaghetti | Sauce Bolognese or tomato sauce

A, C

€ 10,30

Danach

Desserts

Kaiserschmarren

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster

Sugared pancake | stewed plums

A, C, G

€ 15,60

Somlauer Nockerl

Somlauer Nockerl | Schokoladensauce | Schlagobers | geröstete Mandelsplitter

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

A, C, G, H

€ 12,50

Schokoladenkuppel

Schokoladenmousse | Marillensorbet | Himbeerspiegel

Chocolatemousse | apricot sorbet | raspberry sauce

A, C, G, H

€ 11,00

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Warm apple strudel | vanilla sauce

A, C, G

€ 9,90

Käsevariation

Hartkäse | Weichkäse | hausgemachte Chutneys | Nüsse | Weintrauben

Assortment of Austrian cheese | home-made chutneys | nuts | grapes

G, H

€ 14,90