

## *Champagner, Prosecco & Qualitätsweine*

	0,1 l	Fl.
Champagner "Taittinger", Brut Reserve, Reims	13,00	91,00
Champagner "Taittinger", Brut Rosé, Reims	14,00	98,00
Bründlmayr Sekt Brut Rosé,	8,00	56,00
Prosecco Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore	5,50	38,50
mit Weinbergpfirsich Likör oder Aperol	6,50	

### *Aperitiv*

„ <b>Franz</b> “ 2cl hausgemachtes Thymian- Preiselbeermousse, 2cl Gin, Tonic auch mit alkoholfreiem Gin erhältlich	7,00	
Cipriani Bellini	6,50	45,00

### *Weissweine*

	1/8	Fl.
Unser Hauswein Grüner Veltliner „Der Leichte“ 2020 Franz Türk, Stratzing, Kremstal	5,00	30,00
Riesling Federspiel Loibenberg 2020 Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	5,50	33,00
Kitzweiss - The Legend. 2019 Sauvignon Blanc Erich Scheiblhofer, Andau, Neudsiedlersee	5,00	30,00
Chardonnay Classic 2020 Weingut Wieninger, Wien	5,90	35,00
Rosé vom Zweigelt 2020 Weinberghof Fritsch, Kirchberg am Wagram	4,50	27,00

### *Rotweine*

	1/8	FL.
Zweigelt 2019 Weingut Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland	5,00	30,00
Cuvée Classic, BF, ZW, SL 2018 Josef Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland	5,50	33,00
Cabernet Sauvignon 2020 Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	5,50	33,00

## Vorspeisen

„Frühlingsalat“ mit Bärlauchcreme, Datterino Tomaten, Steirischer Vulkanoschinken, Avocado und Brot Chip A, G, M, O	12,00
Beef Tatare vom heimischen Rind, Alpenbutter, Kapernbeeren, Wachtelei, Senfmayonnaise und knusprigem Schwarzbrot A, C, G, M	16,80 / 19,80
Büffelmozzarella aus Kampanien mit Strauchtomaten, Basilikum und Tomatenpesto G	14,00
Carpaccio vom Steirischem Almo Rind mit Senf – Mayonnaise, Rucola und Asmonte C, G, M	17,50 / 22,50
Geflämmter Ziegenfrischkäse mit Salatbouquet, Feigensenf und Brot Chip A, G, M, O	12,50
Gebeizter Norwegischer Lachs mit Honig- Senfsauce, Forellenkaviar, Erbsengrün und Brot Chip A, C, D, G, O	18,00



## Suppen

„Kaisersuppe“ Consommé vom Tafelspitz mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüsestreifen A, C, F, L	7,50
Bärlauchcremesuppe mit Croûtons F, G, L, O	8,00



## Gericht der Woche

<b>Thai Curry</b> „Hausgemachtes Curry“ mit Frühlingslauch, Sojasprossen und Duftreis F, G	19,00
---	-------



## Hausgemachte Nudeln

Tagliatelle an Trüffelsauce mit frisch gehobeltem Perigord Trüffel A, C, F, G, L, O	20,00/26,00
Penne mit grünem italienischem Spargel Salami Napoli picante, Weißweinschaum und Grana Padano A, C, F, G, L, O	17,00 / 21,00

## Unsere Klassiker

Tafelspitz vom heimischen Rind mit Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Semmelkren A, C, F, G, L	28,00
---	-------

Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit Kartoffel – Vogelsalat und Preiselbeeren vom Schwein	18,00
vom Kalb	26,00
A, C, F, L, M, O	

### *Das Beste aus dem Wok*

mit marktfrischem Gemüse, Pilzen und Cashewkernen	16,00
mit Maishähnchenfilet	21,00
Dazu servieren wir Ihnen Jasminreis	
F, H	

### *Der Küchenchef empfiehlt*

Gebratenes Wallerfilet mit Brunnenkresse Risotto und confierten Datterino Tomaten	28,00
A, G, O	
Medium rare gebratenes Ribeye Steak vom Steirischem Almo Rind mit marktfrischem Gemüse, Celebration Kartoffeln und Café de Paris Butter	** 36,00
G, M	
Steirischer Kalbsrücken mit Grünkern - Risotto, Kalamata Oliven, Gemüse, Cashewkerne und Rotweinjus	27,00
A, F, H, L, O	
Medium rare gebratene Medaillons vom Salon Beef mit Frühlingsgemüse, Pommes frites und Café de Paris Butter	** 38,00
G,	

### *Süßes & Käse*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischen Beeren der Saison	12,00
A, C, G	
Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Beeren der Saison und gebranntes Mandel Eis	12,00
C, G	
Hausgemachtes Früchtesorbet (Mango, Heidelbeere) mit frischen Beeren und Honigwabe	pro Kugel: 4,00
A, G	
Zitronen Sorbet mit Prosecco und Vodka	10,00
O	
Käsegenuss aus den Alpen Tirols mit Feigensenf	12,00 / 17,00
G	

**Unser Brotgenuss für Sie kommt aus der Bäckerei Drexel in Hohenems, Vorarlberg**

**Gedeck 3,50**

**\*\* Euro 10,00 HP-Aufpreis**