

## Kalte Vorspeisen

Cold entrees / Entrées / Antipasti freddi

**Carpaccio vom Ochsenfilet mit Basilikumpesto und Parmesanspäne** € 8,80

Carpaccio (thin slices of raw beef fillet) with parmesan /

Carpaccio (tranches très minces de filet de bœuf), parmesan / Carpaccioli filletto mano e parmigiano

**„Chef Salat“ – Gebratene Schweinemedallions und knusprige Speckscheiben,  
auf Blattsalaten mit Balsamicodressing** € 11,50

„Chef“ salad – fillets of pork with bacon and potato crisps on green salad

Salade „Chef“ – médaillons de porc rôties avec du lardon et des copeaux de pommes de terre sur salade

Insalata lo „chef“, medaglioni di maiale con speck, patate-chip, insalata verde e

**Salat „Caprese“ , Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto** € 7,50

salad „caprese“ –tomatoes with basil pesto

salade „caprese“-tomats basilic

**Salatteller der Saison** € 5,20

**wahlweise mit Balsamico- oder Frenchdressing** als Beilage € 4,00

Salad of the season/Salade de la saison/Insalata di stagione

## Suppen

Soups / Potages / Minestre

**Rinderkraftsuppe mit Flädle** € 3,50

Clear soup with sliced pancakes

Consommé à la célestine

Ristretto con frittatine

**Tomatencremesuppe mit Ginsahne und Röstbrotwürfel** € 3,80

creamsoup of tomatoes with croutons

Crème de tomates, croûtons / Crema di pomodoro

## Hauptspeisen

Main dishes / Plats principaux / Secondo piatto

**Wiener Schnitzel vom Ländle-Kalb mit Preiselbeeren** \*€ 13,50

**und buntem Salatteller** € 16,00

„Wienerschnitzel“ veal scallop with mixed salad

Escalope de veau à la viennoise , salade mêlée /Scaloppino di vitello panata e frita , insalata mista

**Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, dazu Rösti und Blattspinat** \*€ 12,80

Boiled rump of beef with roast potatoes and spinach and horse-radish

€ 14,50

Boeuf bouilli, pommes de terre rôties, épinards, sauce raifort

Bollito manzo con patate rosolatee, spinaci, rafano

## Hauptspeisen

Main dishes / Plats principaux / Secondo piatto

<b>Zwiebelrostbraten mit Knoblauchbohnen und Bratkartoffeln</b>		<b>*€ 15,50</b>
Sirloin steak with fried onions, green beans with garlic, fried potatoes		€ 18,00
Entrecôte aux oignons, haricots verts, pommes de terre rissolées		
Bistecca di manzo con cipolle, patate rosolate, fagiolini all'aglio		
<b>Rinderfiletsteak „Madagaskar“ mit Pfefferrahmsauce</b>	<b>150 g</b>	<b>€ 18,80</b>
<b>serviert mit Marktgemüse und Kartoffelgebäck</b>	<b>200 g</b>	<b>€ 23,00</b>
Filet of beef "Madagaskar" with pepper sauce, fresh vegetables and potatoes		
Filet de bœuf «Madagaskar» avec sauce au poivre, légumes et pommes de terre		
Filetto di manzo "Madagaskar" con salsa di pepe, verdure e patate		
<b>Gegrilltes Hühnerbrüstchen im Speckmantel auf Riesenrösti mit Gemüse</b>		<b>€ 14,50</b>
Grilled chicken breast in bacon crust, with roast potatoes and vegetables		
Poulet grillé au bacon, pommes de terre rôties et légumes		
Bistecca di manzo con patate rosolate e verdure		
<b>Zucchini-Piccata auf Tomatenspaghetti, frisch geriebener Parmesan</b>		<b>*€ 7,00</b>
Piccata-courgettes with spaghetti on tomato sauce and parmesan		€ 9,50
Piccata de courgette avec spaghetti sur une sauce aux tomates et parmesan		
Piccata di zucchini e spaghetti, salsa di pomodoro, parmigiano		
<b>Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchbutter auf Kräuterspaghetti</b>		<b>€ 23,00</b>
Grilled prawns with butter and herb-spaghetti; rôti de grandes crevettes avec beurre d'ail et spaghetti de fines herpes		

## Süßspeisen und Käse

Sweets/Desserts/Dolci

<b>Hausgemachter Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesauce</b>		<b>€ 4,50</b>
Warm curd-apricot strudel with vanilla sauce		
Strudel au fromage blanc et apricots et sauce à la vanille /		
Strudel tiepido di ricotta con albicocche e salsa alla vaniglia		
<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b>		<b>€ 2,80</b>
Apple strudel / Strudel aux pommes / Strudel di mele		
<b>Käseauswahl aus der Bregenzerwälder Käsestraße fein garniert</b>		<b>*€ 6,00</b>
Cheese of the region / Fromage de la region / Fromaggio della regione		€ 8,00

\*= kleine Portion/small portion/ petite portion/piccolo porzione

## Qualitätsweine offen aus der 0,75L Flasche

<b>Grüner Veltliner „Wagner`s Weißer“</b>	2006	1/8l	€ 4,00
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn - Carnuntum			
<b>Chardonnay</b>	2005	1/8l	€ 5,50
Weingut Alphart, Traiskirchen - Thermenregion			
<b>Zweigelt „Medium“</b>	2005	1/8l	€ 4,00
Weingut Gerald Tschida, Apetlon - Neusiedlersee			
<b>K+K Cuvée</b>	2005	1/8l	€ 5,50
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz - Mittelburgenland			
<b>Trockenbeerenauslese vom Sauvignon</b>	2005	1/16l	€ 5,50
Weingut Gerald Tschida, Apetlon - Neusiedlersee			

## Qualitätsweine aus der 0,75L Flasche

<b>Grüner Veltliner „Weinzierlberg“</b>	13%vol	2005	€ 32,00
Frische Frucht nach grünen Bananen, Zuckerwatte und Maronen, trocken am Gaumen, feinste Mineralität – absoluter Parade-Veltliner. Weingut Stadt Krems, Krems - Kremstal			
<b>Riesling „Vom gelben Löss“</b>	12,5%vol	2005	€ 31,00
Herrlicher Duft nach reifen Marillen, schönes Säurespiel am Gaumen, langer und schöner Abgang. Ein richtig schöner Österreicher. Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal-Wagram – Donauland			
<b>Chardonnay „Select“</b>	13%vol	2005	€ 38,00
Nur die reifsten Trauben aus den ältesten Weingärten in den besten Lagen wurden für den kleinen Bruder des „Chardonnay Grand Select“ verarbeitet. Er wurde sowohl in großen Holzfässern als auch in 500 Liter Fässern vergoren und ausgebaut. Mittels langem Hefelager und Biologischem Säureabbau wird die Aromenkomplexität gefördert und die Verschmelzung des internationalen Stils mit der Frische und Frucht typisch österreichischer Ausprägung angestrebt. Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf			
<b>Zweigelt „Klassik“</b>	13,5%vol	2005	€ 28,00
Kräftige Farbreflexe, elegant füllig am Gaumen, schöne Anklänge an Johannisbeere; im Abgang präsentiert sich dieser Zweigelt sehr zugänglich und charmant. Weingut Gerald Tschida, Apetlon – Neusiedlersee			
<b>Pinot Noir</b>	13,5%vol	2005	€ 36,00
Klassischer, eleganter Pinot Noir, schönes Fruchtspiel, kein Firlefanzen. Weingut Franz Sommer, Mörbisch – Neusiedlersee-Hügelland			
<b>Cabernet Sauvignon „Ungerbergen“</b>	13,5%vol	2004	€ 59,00
Dunkel in der Farbe, kräftige Cassistöne in der Nase, leichtes Dörrpflaumenaroma, Schokolade am Gaumen, ungemein wuchtig im Abgang. Weingut Prieler, Schützen am Gebirge – Neusiedlersee-Hügelland			