

Vorspeisen



Knusprige Erdäpfeltascherl

auf Blattsalat mit Linsenvinaigrette und Kernöl
6,50

Hausgeräucherter Eismeersaibling

mit Erdäpfel - Krenschaum
9,50

Variation von der Sulz

Lachsforelle, Huhn und Rind
8,20

Carpaccio vom Rind

mit Ingwerpesto, Grana und Ruccola
11,50

Entenleberparfait

mit Vogelbeeren und Briochetoast
7,90

Suppen



Rindsuppe

mit Frittaten oder Lebernockel
3,50

Erdäpfel - Lauchsuppe

mit knusprigem Speckstangerl
3,90

Bouillabaisse

Garnele, Muschel und Edelfisch mit Knoblauchbrot VSP 11,50
HSP 18,90

für Stoffserviette, Brotbuffet & Aufstrich verrechnen wir € 2,70

Hauptspeisen



Filet vom Zander

in Krensaucе mit Wurzelstreifen
18,30

Wagramer Lachsforellenfilet

auf Ruccola - Kohlrabigemüse und gebratener Risottoterrine
18,90

Rindsgulasch

dazu ein Handsemmerl aus Steiners Genussbäckerei
Vorspeise 5,70
Hauptspeise 7,90

Kalbsrahmbeuschel

mit Serviettenknödel Vorspeise 8,30
Hauptspeise 11,50

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit gemischtem Salat 8,90

Filet vom Tullnerfelder Schwein

auf Rahmkohl und Speckgrießknödel
15,50

Kavalierspitz vom Donauland Rind

auf Zwiebelsauce mit Erdäpfelknödel
15,80

Maishendlbrust

mit cremigen Erbsennudeln
16,30

Gebratene Lammleber

auf Rosmarin – Specksaft mit Lorbeererdäpfel
15,90

Zwiebelrostbraten vom Donauland Rind

gedünstet, mit gebratenen Erdäpfeln
17,30

unser vegetarisches Gericht

Quinoa – Tofustrudel

mit Kräuterjoghurt und gebratenem Gemüse 10,90

für Stoffserviette, Brotbuffet & Aufstrich verrechnen wir € 2,70

Nachspeisen



Kokos Panna Cotta

auf Ananas

7,90

3erlei Buchteln

auf Vanillesauce

7,20

Schokoladeariation

mit Himbeersorbet

9,50

Apfelstrudel

mit Schlagobers und Beerenragout

3,50

Haustorte

mit Schokolade & Marzipan

3,90

Kleiner Burgspitz

mit Kaffee & Mohn

2,30

Kastanienreis

mit Vanilleeis & Schokolade

6,90

Internationaler Käse

mit Erdbeer - Chilimarmelade, Trauben & Walnusshonig

klein 6,80

groß 10,90

1/16 Madeira Malmsey 10 years old

Henriques, Portugal

5,80

große Zigarrenauswahl



Menü



Variation von der Gänseleber

14,50

*Chardonnay Ferrara 2010
Weingut Blauensteiner, Gösing am Wagram*

Klare Rote – Rübensuppe mit Zander und Wein4tler Prosciutto

5,50

*Sauvignon blanc 2010
Weingut Schilhan, Gamlitz, Südsteiermark*

Backerl und Lungenbraten vom Tullnerfelder Schwein mit Petersilie

17,90

*Weißburgunder Selektion 2007
Weingut Taubenschuss, Poysdorf, Weinviertel*

Schokolade und Passionsfrucht

8,50

*Grüner Veltliner Eiswein 2007
Weingut Bauer, Großriedenthal am Wagram*

4 Gänge - Menü 43,- und die Weinbegleitung dazu 17,-

für Stoffserviette, Brotbuffet & Aufstrich verrechnen wir € 2,70