

## EIN HERZLICHES SERVUS & GRÜß GOTT

Wir verwöhnen Sie mit heimatlichem Genuss aus Österreich, spiegeln die Individualität unseres Landes wider und verbinden Modernität mit Tradition. Dazu erlesenste Weine aus unserer Heimat.

Zu Fragen in Bezug auf Allergene, stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

Ihre Gastgeber, Cornelia Stolzer & Ruben Baumgart

## EINE REISE DURCH UNSERE KULINARIK

Überraschungsmenü zu 65 Euro

### UNSERE TRADITION

Backhendlwürfel  
Vogersalat | Grüne Sauce | Preiselbeeren  
13 Euro

-

Klare Rindsuppe | Gemüse | Frittaten  
9 Euro

-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken  
Preiselbeeren | Blattsalat | Junge Petersilienerdäpfel **oder** lauwarmer Erdäpfelsalat  
26 Euro

oder

Alt Wiener Tafelspitz  
Wurzelgemüse | Junge Erdäpfel | Rahmspinat | Schnittlauchsauce | Apfelkren  
26 Euro

-

Kaiserschmarrn  
Zwetschgenröster | Apfelmousse (Ca. 15 Minuten Wartezeit)  
12 Euro

4 – Gänge zu 54 Euro

## KAISERLICHE SCHMANKERL

Geröstetes hausgebackenes Brot | Griebenschmalz | Kernöl  
4 Euro

-

Kalbstatar | Olive | Eigelb | Geräucherte Makrele | Frittierte Kapern  
13 Euro

-

Duett vom Rind  
Steirisches Rindfleisch | Kernöl | Gewürzgurke | Consommé  
14 Euro

-

63°C Bio Ei | Nussbutter – Karfiol – Schaum | Spinat  
16 Euro

-

Kalbsrahmgulasch  
„Gebacken & Gratinierter Ravioli“  
Süßer Senf | Blutwurst von der Metzgerei Inhoven | Kirsche  
Vorspeise 15 Euro  
Hauptgang 25 Euro

-

Weißer Kalbsbolognese | Rigatoni | Geräucherte Ofenpaprika | Belper Knolle  
Vorspeise 13 Euro  
Hauptgang 20 Euro

-

Geangelter Skrei  
Sepia Fregola | Bouillabaise | Fenchel  
Vorspeise 18 Euro  
Hauptgang 31 Euro

-

Kaiserliche Klopse  
Chorizo | Schwammerl | Nussbutterpüree  
Vorspeise 14 Euro  
Hauptgang 24 Euro

-

48 Stunden gegarter Bauch vom Strohschwein  
Powidl | Spitzkohl | BBQ | Breznknödel  
Vorspeise 16 Euro  
Hauptgang 26 Euro

-

Topfenstrudel  
Vanille & fruchtigem Intermezzo  
12 Euro