



Feine Gasthausküche

Saisonale Empfehlungen

Blumenkohl-Currysuppe

Eingelegter Zwiebel | Kräuteröl

2,9

12,00

 W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St.Michael, Südtirol 0,2/11,50

Risotto

Blumenkohl | Mandel | Curry

2,9,10

23,00

 W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2/8,50

Geschmortes Schaufelstück vom Rind

Fenchelsalat | Blumenkohl | Senf | Kartoffelstampf

2,6,9

29,00

 R 2019 Vino Nobile di Montepulciano, Icaro, Toscana 0,2/15,00





Vorspeisen

Rindertatar

Sesam | Gurke | Ingwer

3,6,9,13

19,00

 W 2023 Chardonnay Muschelkalk, Klump, Baden, 0,2l/13,00

Rote Beete Salat

Rollgerste | Ziegenkäse | Erdnuss

6,9,10

15,00

 W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St.Michael, Südtirol 0,2/11,50

Adlers Handkäs Salat

Apfel | Walnuss | Rote Zwiebeln | Sauerrahm

2,9,11

14,00

 W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50

Backhendl Salat

Backhendl | Pflücksalat | Kartoffel-Gurkensalat | Kernöl

1,3,9

14,00

Auf Wunsch als Hauptspeise serviert: 21,00

 W 2025 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Wachau, 0,2l/10,00

Vorspeisensalat

Tomate | Gurke | Radieschen | Hausdressing

9

9,00

 W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St.Michael-Eppan, Südtirol, 0,2/11,50

Suppe

Consommé vom Tafelspitz

Kaspressknödel | Kräuterfritatten

1,2,8

10,00

 W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50





Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Kresse

1,3,6,9

31,00

 W 2025 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Wachau, 0,2l/10,00

Cordon Bleu

Kartoffel-Gurkensalat | Comté | Bauernschinken | Preiselbeeren

1,2,3,6,9

25,50

 W 2025 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Wachau, 0,2l/10,00

Gesottener Tafelspitz

Kartoffelragout | Wurzelgemüse | Meerrettich

6,8

28,00

 W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St.Michael-Eppan, Südtirol, 0,2l/11,50

Lachs

Blumenkohl | Mandel | Curryrisotto

2,10

27,00

 W 2023 Chardonnay Muschelkalk, Klump, Baden, 0,2l/13,00

Vegetarisch

Dreierlei Knödelteller

Waldpilze | Rote Beete | Spinat

Waldpilze | Bergkäse | Blattsalat | Salbeibutter

1,2,3

22,00

 W 2024 Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen, 0,2l/8,50

Haselnuss- Käsespätzle

Schmorzwiebel | Bergkäse | Haselnuss | Blattsalat

1,2,9,10

21,00

 W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50



Allergeneinformation

1. Glutenthaltiges Getreide / - erzeugnisse
2. Milch / - erzeugnisse
3. Eier / - erzeugnisse
4. Fisch / - erzeugnisse
5. Soja / - erzeugnisse
6. Senf / - erzeugnisse
7. Lupine / - erzeugnisse
8. Sellerie / - erzeugnisse
9. Schwefeldioxid / Sulfite
10. Nüsse / - erzeugnisse
11. Schalenfrüchte / - erzeugnisse
12. Weichtiere / - erzeugnisse
13. Sesam / - erzeugnisse
14. Krebstiere / - erzeugnisse

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Steuern.

