



Hommage an unsere *Heimatküche*

Österreichs Küche kann viele geschmackvolle Geschichten erzählen! Geprägt von den Einflüssen unserer Nachbarn, spiegelt sie das breite Spektrum unserer Heimat wieder. Sie ist eine Ode an die Vielfalt - lassen Sie sich von ihr gänzlich einkochen!

vorne weg

CREMIGE HÜHNEREINMACHSUPPE
gezupftes Bio-Hendl, Wurzelgemüse
& knuspriges Röstbrot

*Oma hatte immer Recht: In der Brühe liegt die Kraft!
Mit ihren guten Inhaltsstoffen tut diese Suppe unserem
Körper wirklich gut.*
A, F, G, O, C, L, M

je 9 p.P.

**TAFELSPITZ VOM
PREMIUM RIND**

Kräuterpesto, allerlei Zwiebelgewächse
& Traubenkernöl vom „Hartlieb“ aus Heimschub

*Ein saurer Klassiker - und das schon seit dem
17. Jahrhundert!*
O, F, H, L

hauptsächlich

KARFIOL POLONAISE
Butterbrösel, Bio-Ei
& Kapern-Zitrus-Creme

*Heimat auf dem Teller: Einfache Rezepte, die durch Tradition
und Liebe zu etwas ganz Besonderem werden.*
A, G, C, M, F, O

**RAGOUT VON HEIMISCHEN
EDELFISCHEN**

gelbe Paprikasauce, Polenta-Semmelschnitte
& Kräuter-Sauerrahmcreme

*Eine Interpretation des ungarischen Traditionsgerichts mit
unseren herrlichen heimischen Fischen!*
D, G, M, F, L, C

FEIN FASCHIERTE KALBSBUTTERSCHNITZERL
Erdäpfel-Püree, Brokkoli & Knusprige Zwiebeln

Die edle Variante des Fleischlaibchens & aus der Altwiener Sonntagsküche seit jeher nicht wegzudenken!

A, G, C, M, F, L

je 27 p.P.

danach

OFENFRISCHE MARILLENBUCHTELN
mit kaltgerührter Vanillesauce, Rumrosinen
& Honig-Milcheis

*Etabliert zu Zeiten der Österreichisch-Ungarischen
Monarchie und Liebling der Habsburger!*
A, C, G, H, O

je 9 p.P.

**GEEISTES ZOTTER
SCHOKOTÖRTCHEN**

„Kakao Bogal“, Steirerapfel & Kernöl

*Wenn Tradition auf Raffinesse trifft: Ein Dessert, das die
steirische Natur und feine Schokoladenkunst vereint.*
G, C, H, F, O

3-Gänge: 39 p.P.



Hommage to our homeland cuisine

Austria's cuisine tells many flavorful stories! Influenced by our neighbors, it reflects a broad spectrum of our homeland. It is an ode to diversity - let yourself be entirely immersed in it!

to start

CREAMY CHICKEN SOUP

pulled organic chicken, root vegetables
& crispy roasted bread

*Grandma was always right: In the broth lies the power!
With its beneficial ingredients, this soup is truly good for
the body.*

A, C, F, G, L, M, O

BOILED PREMIUM BEEF

herbal pesto, onion variation
& grape seed oil from „Hartlieb“ Heimschuh

A sour classic - and it has been since the 17th century!

F, H, L, O

9 p.P.

main courses

CAULIFLOWER POLONAISE

*Butter Breadcrumbs, Organic Egg
& Caper-Citrus Cream*

*A Taste of Home: Simple recipes that become something truly
special through tradition and love.*

A, G, C, M, F, O

RAGOUT OF LOCAL PREMIUM FISH

yellow paprika sauce,
polenta-crackling slice & herbs sourcream

*An interpretation of the hungarian traditional dish featuring
our splendid local fish.*

C, D, F, G, L, M

CLASSIC VEAL „BUTTER SCHNITZERL“

mashed potatoes, broccoli & crispy onions

The refined version of the meat patty, a staple of „Old Viennese Sunday Cuisine!“

A, G, C, M, F, L

27 p.P.

afterwards

BAKED APRICOT „BUCHTELN“

cold stirred vanilla sauce, rum raisins
& honey-milk ice

*Established during the Austrian-Hungarian Monarchy and
a favorite of the Habsburgs.*

A, C, G, H, O

ICED ZOTTER CHOCOLATE CAKE

*„Kakao Bogal,“ Styrian Apple
& Pumpkin Seed Oil*

*Where Tradition Meets Refinement: A dessert that unites
Styrian nature with fine chocolate craftsmanship.*

G, C, H, F, O

9 p.P.

3-courses: 39 p.P.