



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 Freilandhendl, 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**

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

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

hauptsächlich

**KNUSPRIGER BAUCH VOM
FREILANDSCHWEIN**

Kümmel-Grammel Erdäpfel, Spitzkraut
& papriziertes Safterl

*Wenn Tradition auf die feinsten heimischen Zutaten trifft,
wird aus etwas vermeintlich Simplen, etwas absolut Köstliches!*
A, C, F, G, H, L, M

**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

KALBSRÜCKEN „STROGANOFF“

Gurkerl, Kapern, Champignons, Erdäpfel-Nussbutterpüree & gebratener Brokkoli

Dieses Gericht ist definitiv Soulfood, ein köstlicher Klassiker den man unbedingt probieren sollte!

G, M, L, F, O

je 27 p.P.

danach

FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL
in Zimt-Butterbrösel,
& steirische Erdbeeren „Ragout & Geest“

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

je 9 p.P.

KARAMELLISIERTE CRÈME BRÛLÉE
Kernöl-Vanilleeis, „Steirer Apfel“ & Krokant

*Ein französischer Klassiker trifft Feinstes aus der Heimat.
Heraus kommt dabei himmlischer Genuss mit Steirer-Power!*
G, C, N, H, 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 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

9 p.P.

BOILED PREMIUM BEEF

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

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

F, H, L, O

main courses

CRISPY PORK BELLY
caraway-greaves potatoes, cabbage
& peppered juice

*When tradition meets the finest local ingredients, something
seemingly simple turns into absolute deliciousness!*

A, C, F, G, H, L, M

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

VEAL SADDLE „STROGANOFF“

pickles, capers, mushrooms, mashed potatoes with nut butter & grilled broccoli

This dish is definitely soul food, a delicious classic you must try!

G, M, L, F, O

27 p.P.

afterwards

CURD CHEESE DUMPLINGS
in cinnamon-butter-crumbs,
& styrian strawberries „ragout & iced“

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

A, G, H, O

CARAMELIZED CRÈME BRÛLÉE
pumpkin seed oil-vanilla ice cream,
„Styrian apple“ & crumble

*A French classic meets the finest from the homeland. The
result is heavenly delight with Styrian power!*

C, G, H, N, O

9 p.P.

3-courses: 39 p.P.