

Hauptspeisen

<i>Hausgemachte Gnocchi mit Tomatenragout und Grana Padano</i>	10,50 €
<i>Hausgemachte Rote-Rüben-Knödel mit Nuss-Butter, Babyspinat, Ziegenkäsebrösel und Sprossen</i>	11,80 €
<i>Forelle Müllerin vom Gebirgsforellenhof Schmuck mit heurige Petersilienerdäpfel, Nussbutter und Mandeln</i>	16,50 €
<i>Gebratener Saibling vom Gebirgsforellenhof Schmuck mit heurige Petersilienerdäpfel, Estragon Butter</i>	18,50 €
<i>Seewirt Burger vom Angusrind (180g Rohgewicht) mit Bacon, Käse, Zwiebelmarmelade, Gurke dazu Pommes</i>	15,20 €
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb dazu heurige Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren</i>	19,50 €
<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein dazu heurige Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren</i>	11,50 €
<i>Steierisches Backhendl nach Art des Hauses mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren</i>	15,20 €

Steaks

<i>Ladyfilet vom österreichischen Rind (ca. 170g Rohgewicht) mit Cognac-Pfeffersauce, Süßkartoffelpommes und Grillgemüse</i>	30,00 €
<i>Rinderfilet vom österreichischen Rind (ca. 220g Rohgewicht) mit Cognac-Pfeffersauce, Süßkartoffelpommes und Grillgemüse</i>	35,00 €
<i>Kalbsrückensteak vom Milchkalb (ca. 200g Rohgewicht) mit Safranrisotto, Riesengarnelen und Kräuter-Pesto</i>	28,00 €