



SPEISEN

Der Koch empfiehlt



Vorspeisen

scharfe Erdnuss Süßkartoffelsuppe ^{A, D, M, 1, 2, 4, 9}
8,90 €

Wintersalat ^{D, J, 1, 2}
Wildkräutersalat mit Birnen, Trauben, sautierten Nüssen,
Granatapfelkernen, Ziegenkäse Crumbles und Bacon
18,90 €

Hauptgang

Bremer – Küken ^{M, I}
mit Möhren, Kohlrabi, Schwarzwurzeln, Champignons,
Erbsen, Butterreis und Portweinjus
32,90 €

Geschmorte Gänsebrust ^{M, F, D}
mit Apfel-Rotkohl, Orangensauce dazu Semmelknödel
27,90 €

Grünkohl mit Bregenwurst ^{J, 2}
Kassler & Senf dazu wahlweise Salz oder Bratkartoffeln
21,90 €

Rosa gebratene Entenbrust ^{M, H, 5}
Schwarzwurzeln, Minikarotten, Trompetenpilze, Zuckerschoten,
Kürbispüree und Orangensauce
28,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen ^{D, E, M, 4, 9}
mit Kräuterseitlingen in Rotweinsauce und Linguine
25,90 €

Wildgulasch vom Damwild ^{M, F, C, 2, 1, 4}
dazu Walnusspätzle, Apfel-Rotkohl und Preiselbeer Birne
28,90 €

Rinderroulade ^{J, M, 2}
auf Apfel-Rotkohl, Petersilienkartoffeln und kräftige Portweinsauce
24,90 €

Dessert

Lebkuchen Creme Brûlée ^{C, D, F, 2, 4, 9, 10}
mit Bratapfelkonfekt und Organgen-Zimt-Sauce
10,40 €

Golfer-Classic

Currywurst mit Pommes ^{E,2,4}

10,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch ^{E,4,D}

mit Bratkartoffeln, Essiggurke
und Remouladensauce

15,90 €

Bratkartoffeln mit Spiegelei ^{C,D,}

frischgemachte Bratkartoffeln mit Spiegelei und Sauergurke

7,90 €

Spaghetti ^{I,D,2}

mit hausgemachter Bolognese-Soße und Parmesan

14,90 €

Rohkost-Salat ^{D,J,M,9}

wahlweise mit Joghurt, Balsamico- oder Honig-Senf Dressing

7,90 €

Köstliche Suppen

„Hofrats-Consommé“ ^{I,M,3,4}
kräftige Rinderboillon mit Leberknödel
Fleischstrudel, Grießnockerl
Bouillongemüse und viel Schnittlauch
7,90 €

Französische Zwiebelsuppe ^{D,CM}
Mit Pain Guvyeve (enthält Wein)
8,90 €

Gulasch-Suppe ^{I,M,2}
mit zartem Schweine- und Rinderfleisch
nach Art des Hauses,
dazu Brot und Schmand
9,70 €

Vegetarisches Vergnügen

Zucchini-Curry mit rotem Reis ^{C,E,M}
und geschmorten Strauch-Cherys
16,90 €

Pappardelle „Pad Thai“ ^{M, C,4,9,2,F,A}
Broccoli, Möhren, Pak Choi, Chili,
Paprika, karamellisierte Erdnüsse und
Erdnusscreme
17,50 €

Feine Salate

Steirischer Backhendl-Salat ^{C,E,M,2}
großer gemischter Salat, Ei, rote
Zwiebeln und knuspriger Hähnchenbrust
in Kürbiskernöl-Dressing
18,90 €

Garnelen Salat ^{B,D,M,G}
großer gemischter Salat mit roten
Zwiebeln, Gurken, Tomaten, gebratenen
Ganelen, dazu Joghurt-Dressing
21,90 €

Aufpreis für Kürbiskernöl 1,50 €

**Zu allen Salaten reichen wir
ofenfrisches Baguette**

Leckeres aus See und Meer

Seeteufel-Saltimbocca ^{B,D,E,G,M,4}
an Weißwein-Basilikum-Reduktion
mit Safran- und Rotem Reis
32,90 €

Außerland-Forelle
„Müllerin Art“ ^{B,D,M,4}
(99% grätenfrei) in
Kräuterknoblauchbutter gebraten mit
Petersilienkartoffeln
23,9 €

**Zu allen Fischgerichten reichen wir
Blattsalat mit Joghurt-Dressing!**

Aus nachhaltiger Erzeugung

Original Wiener Schnitzel ^{C,D,M,1,2,4}
aus Butterschmalz mit Rahmgurken-
kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone
29,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ ^{C,D,E,M,2,9}
vom Stroh-Schwein aus der Region mit
Petersilienkartoffeln, Zitrone
und Preiselbeeren
16,60 €

Klosterkrug Schnitzel ^{C,D,E,M}
von derselben Sau mit
Rahm-Champignons und Pommes
18,90 €

Klassisches Cordon Bleu ^{C,D,M,1,9}
gefüllt mit Kochschinken und Gouda dazu
Pommes und Preiselbeeren
21,90 €

Zartes Kalbs-Tomahawk ^{C,D,E,M,2}
mit Semmelknödel, dazu Blattsalat
mit Kürbiskernöl und Steinpilzsauce
36,90 €

Grill-Teller „St. Lorenz“ ^{C,D,E,M}
Dreierlei Filet vom Grill, Würstchen, Speck,
Grillgemüse, Kräuterbutter, BBQ-Sauce
und Kartoffelecken
31,90 €

Steak-Spezialitäten

Kobe Style Dry Aged ^{D,I,J,4,9}
Angus Ribeye-Steak (ca. 300g), mit
Ofenkartoffeln, Kräuterbutter und Salat
55,90 €

Entrecôte Tyrolienne ^{M,C}
vom Angus Strip Loin an Specksauce,
Zwiebelringe, Kräuterbutter
und Steakhouse Fries
45,50 €

Black Angus Filetsteak ^{D,E,M,4,9}
an Pfeffersauce (ca. 250g)
Kroketten und Salat
56,90 €

Heißbegehrte „Flamm-Stücke“

Traditioneller Elsässer ^{C,D,M,3}
mit Schmand-Creme, Würfelspeck und roten
Zwiebeln
13,50 €

„Die Vegetarier“ ^{C,D,M}
mit Schmand-Creme, Pilzen, Porree, Paprika,
Rosenkohl und Ziegenkäse
14,50 €

„Der Norweger“ ^{C,D,G,M}
mit Schmand, Zucchini, Frühlingszwiebeln,
Cherry-Tomaten, Garnelen, Jakobsmuscheln
und Ziegenkäse
21,50 €

**...Pizza gibt es nicht nur beim
Italiener...**

„Almhirten-Pizza“ ^{D,M,4}

Frühlingszwiebel-Frischkäse, zarter
Almschinken, Pilze, frische Tomaten und
geriebener Emmentaler
15,50 €

„Die Teuflische“ ^{D,M,2,4}

pikantes Tomatenragout, Salami,
Knoblauch, rote Zwiebeln, Jalapeños und
Mozzarella
15,50 €

„One Night in Bangkok“ ^{D,K,M,1,4,9}

Sweet-Chili-Hoisin-Sauce,
gebratene Rindfleischstreifen,
Chili, Paprika, Champignons,
Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln,
Mozzarella und Sesam
16,50 €

Burger – Party“

„Texas Tommy“ ^{D,E,M,2,4}

Homemade Angus-Beef Patty (ca. 200g),
Bacon, Cheddar, Lollo Rosso, Tomate,
Röstzwiebeln, BBQ-Sauce im Homestyle-
Brötchen und Steakhouse Fries
19,40 €

„Canadian“ ^{B,C,D,E,M,9}

Patty aus kanadischem Wildlachs,
Romana, Kohlsalat, rote Zwiebel, Wasabi-
Mayonnaise im Brioche-Brötchen und
Pommes Frites
18,20 €

„Gärtnerlust“ ^{C,D,M,2}

feines Gemüse-Patty im Brioche-Brötchen
mit Romana, Basilikum-Pesto und
mediterranem Grillgemüse,
dazu Pommes Frites (vegetarisch)
17,10 €

„Surf and Turf“ ^{C,D,G,J,M,4}

Homemade Angus-Beef Patty (ca. 200g),
Garnelen, Romana, Sauce Béarnaise,
Balsamico-Zwiebeln und
würziger Gruyère Käse im Homestyle-Bun,
dazu Steakhouse Fries
19,90 €

„Männer-Burger“ ^{C,D,M,2,3}

doppelte Homemade Angus Beef-Patty,
Emmentaler, Eisbergsalat, Tomate, rote
Zwiebel, Bacon und Aioli im Homestyle-
Brötchen und Steakhouse Fries
24,70 €

Aufpreis für Süßkartoffel-Pommes 3,50 €
Aufpreis für Bratkartoffeln 2,50 €

„Kid´s Zone“

„Hotzenplotz“ ^{C,D,M}
Hähnchen-Crossies mit Pommes Frites
10,20 €

„Eulenspiegel“ ^{C,D,M}
kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit
Pommes Frites
10,20 €

„Piccolino“ ^{C,D,4,9}
kleine Pizza mit Tomate, Käse und
Salami
5,50 €

Portion Pommes Frites ^{E,2,3,4}
4,00 €

Portion Süßkartoffel-Pommes ^{E,2,3,4}
7,50 €

Unsere Eissorten

Vanille
Erdbeere
Schokolade
Zitrone
Walnuss

Pro Kugel **1,80 €**
Portion Sahne **1,50 €**

„Für das süße Finale“

Der berühmte Kaiserschmarrn ^{C,M,D}
mit Apfelmus oder Zwetschgenröster
(ca. 20 min Wartezeit; enthält Alkohol)
11,90 €

„Dark Kiss“ ^{C,D,F,M,9}
Soufflierter Schoko-Nuss-Gugelhupf
mit Schokosauce, Vanilleeis und Sahne
9,90 €

„Grüße aus der Wachau“ ^{C,D,2,9}
2 Stück Marillenknödel mit Zucker-Zimt-Brösel
und Marillenröster
10,50 €

„Heiße Liebe“ ^{C,D}
3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren mit
Weinbrand und Sahnehaube
8,90 €

„Couple Denmark“ ^{C,D,3,9}
3 Kugeln Vanilleeis, Sahnehaube und warme
Schokoladensauce
7,90 €

„Amarena-Becher“ ^{D,2,3,9}
je 1 Kugel Vanille-, Schoko-, und Walnusseis
mit Amarenakirschen und Sahne
8,90 €

„Copa Bella Stracciatella“ ^{C,D,2,3}
mit Eierlikör (enthält Alkohol), 1 Kugel
Schokoeis, 2 Kugeln Stracciatella und
Sahnehaube
8,90 €

ALLERGENE - ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

A.....Erdnuss
 B.....Fisch
 C.....Hühnerei/-eier
 D.....Laktose (Milchprodukte)
 E.....Lupinen
 F.....Nuss
 G.....Schalentiere, Krustentiere,
 Weichtiere
 H.....Schwefeldioxid-Sulfit
 I.....Sellerie
 J.....Senf
 K.....Sesam
 L.....Soja
 M.....Weizen-Gluten

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
 2 mit Konservierungsstoffen
 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker
 5 geschwefelt
 6 geschwärzt
 7 gewachst
 8 mit Phosphat
 9 mit Süßungsmittel