



Sehr geehrte Gäste,
es ist uns eine außerordentliche Freude, Sie in unserem Restaurant
willkommen zu heißen.

In der Zubereitung unserer Speisen legen wir höchsten Wert auf die
Verwendung exklusiver, regionaler Erzeugnisse. Wir sind stolz darauf, kurze
Lieferwege und lokale Produzenten zu unterstützen, um Ihnen ein
unvergleichliches kulinarisches Erlebnis zu garantieren.

In meiner Aufgabe als Gastgeber und Küchenchef ist es mir eine persönliche
Herzensangelegenheit, für Sie sämtliche Kreationen mit äußerster Sorgfalt
schonend zuzubereiten und bei niedrigen Temperaturen zu veredeln, um die
Integrität sämtlicher Inhaltsstoffe und wertvoller Vitamine zu bewahren.

Wir hoffen, dass Sie bei uns eine unvergessliche Zeit verbringen.

Mit kulinarischen Grüßen,

Christian Csermak

Unsere regionalen Lieferanten

Gemüse

Fa. Frisch & Rasch aus Wien

Fleisch

Fleischerei Wiesbauer Gourmet GmbH aus
Wien

Gebäck

Fa. Schmidl Bäckerei aus Dürnstein,
Wachau

Fisch

Fa. Cerny & Feinkost GmbH aus Wien

Milchprodukte

Ausschließlich Produkte mit AMA-Gütesiegel

Kernölprodukte

Kürbisbauer Gutmann aus Paldau

Eier

Eierhof Werkovitz, Drassmarkt, Bio-Eier



81
Punkte





Aperitif zum Starten

Auch mit
trockenem Sekt
oder Wodka möglich

HAUSGEMACHTER DIRNDLBEER-SPRITZ

9

HAUSGEMACHTER HOLUNDERBLÜTEN-SPRITZ

9

NEGRONI

Vermouth Rosso, Gin, Campari

13,5

APEROL SPRITZ MIT WEISSWEIN

Aperollikör, Soda

8

APEROL SPRITZ MIT PROSECCO

Aperollikör, Soda

8,9

HUGO

Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze

8,3

BRAUSCHNEIDER HELLES 100% BIO 0,33

4,6

AUGUSTINER BRÄU 0,5

5

GEDECK

Kürbiskernverhackert's / Topfenaufstrich
mit Gebäck aus Dürnstein

3,2



Unsere Empfehlung für
das
beste Erlebnis

3 - G A N G - M E N Ü

Vorspeise
Hauptspeise
Dessert

55

mit Weinbegleitung +15
(1 Glas pro Gang)



4 - G A N G - M E N Ü

Suppe
Vorspeise
Hauptspeise
Dessert

60

mit Weinbegleitung +20
(1 Glas pro Gang)



Salate

SAISONSALAT "STEIRISCH"

mit Kürbiskernöl, Kübriskern-Croutons A, G, H, J

8,5

BUNTER BEILAGENSALAT

mit Kürbiskernöl H, J

5,9

Suppen

SAISONALE SCHMANKERLCREMESUPPE

G,I

6,5

TRADITIONELLER ALT WIENER SUPPENTOPF

mit knusprigem Markbrot A,I

8,9

KRÄFTIGE TAFELSPITZBOUILLON

mit Wiener Einlage nach Wahl A,C, G, I

5,7

Vorspeisen

SCHAFKÄSE-WASABITERRINE

mit Avocado, Paprikachili & feinem Birnen-Chutney G, H

13,9



BEEFSTEAK TATAR

aus zartem Rinderfilet, feingehackt & pikant gewürzt,
mit Rucolacreme, Butter & knusprigem Toast A,G

16,1

MATJESMOUSSE AUF PAPRIKACARPACCIO

Kaviar, roten Rüben und Blattsalat D,G

14,2



Hauptspeisen

KNUSPRIG GRATINIERTER ENTENKEULE

mit Apfelrotkraut und Walnuss-Serviettenknödel A, C, G, K

30

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

vom Kalb mit zweierlei Erdäpfel A,C,G

25

TAFELSPITZ VOM MASTOCHSEN

mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce & Apfelkren G, I

26

SPINAT-SCHAFSKÄSE PALATSCHINKE

auf Paprikacreme, Schnittlauchsauce & Blattsalat A,C,G

19,5

FORELLE IM GANZEN (ENTGRÄTET)

AUS DEN SALZKAMMERGUT SEEN

mit Petersilienkartoffeln, Blattsalat und Limettenbutter D, G

30

Dessert

FRUCHTIGES SORBET

mit trockenem Sekt oder Wodka A

12,5

WIENER KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus & Zwetschenröster A,C,G

13,5

MOHR IM HEMD

mit Beerenröster & Schlagobers A,C,G,H

9,8

PALATSCHINKEN

mit hausgemachter Topfencreme oder
Marillenmarmelade mit einem Hauch von Rum A,C,G

7,9

KÜRBISKERN-VANILLE-PARFAIT

mit Beerenragout & Zimtschlagobers A,C,G

13,5

Liebling
unserer
Gäste