



Vorankündigung

Fischspezialitäten 13. bis 22. März

Palmsonntags-Bufferet 29. März

Lammspezialitäten 3. bis 19. April

Aperitif

Uhudler Hugo (O) 7,90

Uhudler Frizzante Eigenbau 0,1l (O) 4,50

Uhudler Gin / Tonic / Uhudlertrauben 9,90

Aperol Spritz - Aperol / Soda / Wein (O) 5,50

Campari Orange 5,50

Vorspeisen

Feines Heringsfilet

auf Apfel-Kren-Roten Rüben (C,D,G) 12,90

Geräucherter Lachs auf knusprigem Röstitaler

Zwiebel / Kapern / Dill-Sauerrahm (A,C,G,L) 13,90

Aus dem Suppentopf

Mediterrane Fischsuppe / mit feiner Gemüsejulienne

(A,B,D,G,L,O,R) 7,90

Klare Rindsuppe (L,M)

Frittaten (A,C,F,G) / Schnittlauch 5,20

Hausgemachter Leberknödel (A,C,L) / Schnittlauch 5,90

Fischgerichte

„Lafnitztaler“ Saiblingsfilet vom Grill

Babykarotten / Bärlauchgnocchi
Limetten-Hollandaise (A,C,D,G,L) 29,90

Gegrilltes Lachssteak

Blattspinat / cremiges Limettenrisotto / Kräutersauce (A,D,G,L,O) 29,90

„Trio“ vom Seehecht

Zanderfilet - in der Kürbiskernkruste, vom Grill und gebacken
Gemüseerdäpfel / Bärlauch-Mayonnaise (A,C,D,G,L,M) 24,90

Zanderfilet Curry

Zanderfiletwürfel in feiner Currysauce / Mandelreis (A,G,H,L,O) 16,90

Räucherlachsstreifen / Tagliatelle Wolf Nudeln aus Güssing

Bärlauchrahmsauce (A,C,D,G,L,O) 18,90

Fisch & Chips vom Zanderfilet im Pankomantel

Wedges / Aioli Dip (A,C,D,L,M) 15,90

Meeresfrüchte-Risotto

Rucola / Grana Padano (B,D,G,L,O) 17,90

Salat Calamari Fritti

Tintenfischringe im Backteig
marinierter Blattsalat / Cocktailsauce (A,C,D,G,L, M) 13,90

Hauptspeisen

Gekochter Tafelspitz

Semmelkren / Frühlingsgemüse (A,G,L) 21,90

Würzige Hühnerbrust vom Grill a la Marengo

Pilz-Tomaten-Oliven-Ragout / Couscous (A,C,G,L) 22,90

Bauern Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit Geselchtem / Käse / Petersilerdäpfeln (A,C,G) 17,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

Butterreis (A,C,G) 15,50

Hausgemachte Salate

Knackiger Blattsalat (L,M) 5,50

Gemischter Salat (L,M) 5,90

Hausgemachter Erdäpfelsalat (L,M) 4,90

Aufpreis für Joghurtdressing (G,L,M) oder

Kürbiskernöl (L,M) 1,00

Süsse Versuchungen

Mohr im Hemd

Vanilleeis / Karamellsauce / Haselnüsse
Schlagobers (A,C,H,G) 7,90

Lauwarmer Schokoladentraum

Vanilleeis / Schlagobers (A,C,E,G,H) 9,90

Somlauer Nockerl

Schlagobers / Schokoladensauce (A,C,G,H) 8,90

Wiener Eiskaffee

gekühlter Kaffee / Vanilleeis / Schlagobers (F,G) 7,90

Kürbiskernbecher

Vanilleeis / Kürbiskernöl / Schlagobers (G) 8,50



**Wir wollen es immer richtig machen.
Auch dann, wenn wir es einmal falsch gemacht haben!**

Allergene: eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A=Gluten haltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G= Milch und Lactose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupine, R=Weichtiere

EXTRAS wie: Gebäck, Ketchup, Mayonnaise, Eiswaffeln...usw und Beilagen Änderungen sind im Preis nicht inkludiert und werden extra verrechnet. Zum Mitnehmen Thermobox 0,50, Umbestellungen 0,50, Extrateller 1,00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ihre Restaurant-Rechnung können Sie bar oder mit Bankomatkarte (ab 50,00) begleichen.