



# ...speise karte!

## ...herzlich willkommen!

In unserem Hause sollen Sie sich wohlfühlen.  
Die gemütliche Atmosphäre unseres familiengeführten  
Restaurants im Weingut kombinieren wir mit einer feinen,  
gehobenen Küche. Allen Feinschmeckern und Genießern  
wollen wir hier gerecht werden!

---

Wir möchten Sie verwöhnen mit regionalen Klassikern,  
saisonalen Spezialitäten und Ausflügen auch mal in die  
Welt fernab von Europa.

---

Und zeigen, was unsere Weinregion so alles zu bieten hat:  
von regionaltypischen Elblingweinen über kräftige  
Burgunder bis hin zu herrlich prickelnden Sekten und  
hausgebrannten Spirituosen ...

---

Wir wünschen Ihnen genussreiche  
Momente – schön, dass Sie hier sind!

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei  
unseren ServicemitarbeiterInnen.



# ...speise karte!

## VORSPEISEN & SUPPEN

**Weißes Tomatensüppchen**  
mit gebratenen Jakobsmuscheln  
9,50 €

---

**Elblingschaumsuppe**  
mit gerösteten Kürbiskernen  
4,50 €

---

**Rindercarpaccio mit buntem Blattsalat**  
und altem Balsamico  
14,00 €

---

**Gratinierter Ziegenkäse**  
**und geräucherte Lachsforelle**  
auf buntem Blattsalat  
15,00 € / klein 12,00 €

---

**Bunter Blattsalat**  
**mit gebratenen Jakobsmuscheln**  
Basilikumpesto und Parmesan  
19,00 €

---

**Sellerie / Garnele / Kalbstafelspitz**  
gebratene Garnele  
Garnelen WanTan, rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Sellerieschaum, Staudensellerie-Pfifferlingssalat  
20,50 €

---

**Pfannenkäse vom Altfuchshof**  
im Speckmantel mit Feldsalat  
14,50 €



# ...speise karte!

## HAUPTGERICHTE

### **Steirisches Backhendl (paniertes Hähnchen)**

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Kürbiskernöl

18,50 €

---

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Mit Kartoffeln, Salatteller und Kürbiskernöl

22,00 €

---

### **Geschmorte Kalbsbäckchen**

dazu Kartoffelstampf und glasierte Möhren

2 St. Kalbsbäckchen 24,50 €, 3 St. Kalbsbäckchen 29,50 €

---

### **Rumpsteak vom Angus-Rind (300g)**

mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Herzogin-Kartoffeln

29,00 €

---

### **Rahmige Pfifferlingsnudeln mit Filet**

vom Schwäbisch-Hällischen Schwein

21,50 €

---

### **Rahmige Pfifferlingsnudeln mit gebratenem Lammcarée**

und Kräutersalat

29,50 €

---

### **Rinderfilet / Gänseleber / Tomate**

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderfilet,  
gebratene Gänsestopfleber, Tomaten-Servietten-Knödel,  
eingelegte Cocktailtomaten

28,50 €



# ...speise karte!

AUS DEM WASSER ...

## **Thunfisch-Carpaccio**

mit Limonenvinaigrette und Mango-Lauch-Salat

18,00 €

---

## **Rahmige Pfifferlingsnudeln mit gebratenem**

**Kabeljaufilet**

26,00 €

---

## **Rahmige Pfifferlingsnudeln mit gebratenem**

**Langustenschwanz** und Kräutersalat

36,00 €

---

## **Bouillabaise / Saibling**

geschäumte Bouillabaisse mit Gemüse

auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet

Kräutersalat 28,50 €

## FLEISCHLOSER GENUSS

## **Kasspressknödel mit Feldsalat**

und Parmesanchip

14,50 €

---

## **Rahmige Pfifferlingsnudeln**

mit Blattspinat und Parmesan

20,50 €

---

## **Frühlingsröllchen**

mit Mango-Lauch-Salat

14,50 €



# ...speise karte!

## UNSERE EMPFEHLUNG

### **Sellerie / Garnele / Kalbstafelspitz**

gebratene Garnele  
Garnelen WanTan  
rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Sellerieschaum  
Staudensellerie-Pfifferlingssalat

\*\*\*

### **Bouillabaise / Saibling**

geschäumte Bouillabaisse mit Gemüse  
auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet  
Kräutersalat

oder

### **Rinderfilet / Gänseleber / Tomate**

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderfilet  
gebratene Gänsestopfleber  
Tomaten – Servietten – Knödel  
eingelegte Cocktailtomaten

\*\*\*

### **Brombeere / Weiße Schokolade**

Brombeere – weiße Schokoladenkuppel  
weißer Schokoladenschaum  
weißes Schokoladeneis  
Brombeergelee (falsche Brombeeren)

---

Menüpreis 3 Gänge 57,00 €

Menüpreis 4 Gänge 68,00 €



# ...speise karte!

DER SÜSSE ABSCHLUSS

**Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne**

7,50 € / klein 5,00 €

---

**Quittensorbet mit Mirabellenbrand**

6,00 €

---

**„Heiße Liebe“**

Vanille Eisparfait mit heißen Himbeeren und Sahne

9,50 €

---

**Crème brûlée von der Tahiti-Vanille mit Beeren**

8,50 €

---

**Alt Wiener Kaiserschmarrn mit Vanilleeis**

und Zwetschgenröster

13,50 € / klein 9,50 €

Bitte geben Sie unserem Küchenteam  
ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit.

---

**Brombeere / Weiße Schokolade**

Brombeere – weiße Schokoladenkuppel

weißer Schokoladenschaum

weißes Schokoladeneis

Brombeergelee (falsche Brombeeren)

13,50

---

**Regionale Käseauswahl vom Altfuchshof**

mit Feigensenf

8,50 €



**culinarium**

# ...speise karte!

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

**Bandnudeln mit Tomatensauce**

5,50 €

---

**Kinderschnitzel**

mit Pommes und Ketchup

6,50 €