



...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 Tomatenschaumsüppchen
mit gebratenen Jakobsmuscheln
9,50 €

Elblingschaumsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
4,50 €

**Rindercarpaccio mit buntem Blattsalat
und altem Balsamico**
15,50 € / klein 12,50 €

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

**Bunter Blattsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln
Basilikumpesto und Parmesan**
18,50 €

**Hummer / Aubergine / Kichererbsen
gebratener Hummerschwanz
Auberginencreme
gegrillte, eingelegte Auberginen
Kichererbsenpüree**
22,50 €

Pfannenkäse vom Altfuchshof
im Speckmantel mit Feldsalat
14,50 €



...speise karte!

HAUPTGERICHTE

Steirisches Backhendl

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
und Kürbiskernöl
18,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln und Salatteller
21,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

dazu Kartoffelstampf mit Junglauch und glasierten Möhren
2 Stück Kalbsbäckchen 23,50 €
3 Stück Kalbsbäckchen 28,50 €

Rumpsteak vom Angus-Rind

mit Kräuterbutter, Speckbohnen¹,
gebackenen Kartoffelecken und Aioli
250g Rumpsteak 24,50 €
320g Rumpsteak 28,50 €

Filet vom Schwäbisch - Hällischen Schwein

mit rahmigen Pfifferlingsnudeln
26,00 €

Kross gebratene Maishähnchenbrust

mit rahmigen Pfifferlingsnudeln
25,00 €

US-Beef / BBQ / Mais

gebratenes US-Prime Beef, Maisbrot
Mini Mais, BBQ-Gemüse
28,00 €



...speise karte!

AUS DEM WASSER

**Thunfisch – Carpaccio mit Limonenvinaigrette
und Melonensalat**
18,00 €

Wolfsbarsch / Karotte
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Karotten-Kartoffel-Creme
Fingermöhren
Karottenfond
28,00 €

Gebratenes Saiblingsfilet
mit rahmigen Pfifferlingsnudeln
26,50 €

Gebratene Riesengarnelen
mit rahmigen Pfifferlingsnudeln
28,50 €



...speise karte!

UNSERE EMPFEHLUNG

Hummer / Aubergine / Kichererbsen

gebratener Hummerschwanz
Auberginencreme
gegrillte, eingelegte Auberginen
Kichererbsenpüree

Wolfsbarsch / Karotte

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Karotten-Kartoffel-Creme
Fingermöhren
Karottenfond

oder

US-Beef / BBQ / Mais

gebratenes US-Prime Beef
Maisbrot
Mini Mais
BBQ-Gemüse

Aprikose / Mandel / Sauerrahm

Mandelkrokantschnitte mit Sauerrahmcreme und
Aprikosengelee
Mandel-Rahm-Eis
eingelegte Aprikosen
Mandelschaum

Menüpreis 3 Gänge 51,00 €

Menüpreis 4 Gänge 63,00 €



...speise karte!

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne

7,50 € / klein 5,00 €

Erdbeersorbet mit weißer Luftschokolade und Erdbeeren

5,50 €

Mascarponecreme mit Erdbeeren

9,50 €

Mojito - Sorbet

5,50 €

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille mit Beeren

8,50 €

Alt Wiener Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Blaubeerragout

13,50 € / klein 9,50 €

Bitte geben Sie unserem Küchenteam
ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit.

Aprikose / Mandel / Sauerrahm

Mandelkrokantschnitte mit Sauerrahmcreme und
Aprikosengelee, Mandel-Rahm-Eis,
eingelegte Aprikosen, Mandelschaum

13,50 €

Regionale Hartkäseauswahl vom Altfuchshof

mit Feigensenf

8,50 €



...speise karte!

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Nudeln mit Tomatensauce

5,50 €

Kinderschnitzel

mit Pommes und Ketchup

6,50 €