



...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.



Suppen & Vorspeisen

Weißes Tomatenschaumsüppchen
6,50 €

Weißes Tomatenschaumsüppchen
mit gebratenen Jakobsmuscheln
13,00 €

Rindercarpaccio
mit buntem Blattsalat und altem Balsamico
18,00 €

Gebackene Ziegenkäseravioli
mit Limetten - Lachs - Tatar an buntem Blattsalat
klein 17,00 € / groß 21,50 €

Tomatenvariation (vegan)
Carpaccio von grüner Tomate / eingelegte Cocktailtomaten
Tomaten Rucola Tatar / weißer Tomatenschaum / Rucola / Passionsfruchtvinaigrette
14,00 €
... mit Burrata 19,00 €
... mit einer gebratenen Garnele aus Wildfang 28,00 €

Bunter Blattsalat
mit gebratenen Jakobsmuscheln,
Basilikumpesto und Parmesan
22,00 €

Thunfisch - Carpaccio
mit Limonenvinaigrette und Tomaten - Rucola - Tatar
19,00 €

Avocado - Tatar
mit Gemüseröllchen und Kräutersalat (vegan)
klein 14,50 € / groß 18,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce
5,50 €

Kinderschnitzel
mit Pommes und Ketchup
6,50 €



Unsere Klassiker

Steirisches Backhendl (paniertes Hähnchen)
mit lauwarmem Kartoffel - Gurken - Salat und Kürbiskernöl
20,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln, Salatteller und Kürbiskernöl
24,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen, dazu Zwiebel - Kräuterstampf
2 Stück Kalbsbäckchen 27,50 €
3 Stück Kalbsbäckchen 35,00 €

300g Rumpsteak vom Angus-Rind
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
33,00 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf mediterraner Zucchini-Schnitte
mit gebratenem Mini-Zucchini und Parmesanschaum
30,50 €

Gnocchi – Pfifferlingspfanne mit ...

... Kräutersalat (vegetarisch)
19,00 €

... gebratener Maispoulardenbrust
24,00 €

... gebratenem Schweinefilet
25,00 €

... gebratenem Rinderfilet
35,50 €



Der süße Abschluss

Vanilleeis
mit Schokosauce und Sahne
8,00 € / klein 5,50 €

Erdbeersorbet
mit Erdbeeren und rotem Elbling -Sekt
7,00 €

Crème brûlée
von der Tahiti-Vanille
9,00 €

Aprikose / Karamell / Thymian
Karamellmousse / Karamell – Thymian - Eis / eingelegte Aprikose
14,00 €

Alt Wiener Kaiserschmarrn
mit Vanilleeis und Zwetschgenröster
16,00 € / klein 11,50 €
*Bitte geben Sie unserem Küchenteam
ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit.*

Käse vom Altfuchshof
im eigenen Rotwein gereift
mit Kirschragout und Walnüssen
8,50 €