



...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.



Unsere aktuellen Empfehlungen

nach Verfügbarkeit

Rhabarber / Lamm / Erbse
gebeizte Rhabarberstangen
lauwarmes Lammrückenfilet
Erbsenvariation
19,50 €

Gebratenes Filet vom Weißen Heilbutt
mit Variation von der Karotte, dazu Kartoffelwaffel
41,00 €

Rinderfilet „Rossini“
mit gebratener Gänsestopfleber auf Portweinschalotten,
dazu Kartoffelpüree und Kartoffel Popcorn
42,50 €

Pavlova nach Art des Hauses
mit Mascarponeeis,
Granatapfel und Erdbeeren
12,00 €



Suppen & Vorspeisen

Bärlauchschaumsüppchen

8,50 €

Bärlauchschaumsüppchen

mit Lachscarpaccio

12,50 €

Rindercarpaccio

mit Romanasalat und getrocknetem Mais

19,50 €

Gebackene Risotto - Bällchen

mit Ziegenkäse vom Altfuchshof,

dazu bunter Blattsalat und Tomaten - Basilikum - Tatar

17,00 €

Gebackene Risotto - Bällchen

mit Ziegenkäse vom Altfuchshof,

dazu bunter Blattsalat und Tomaten - Basilikum - Tatar

mit lauwarm eingelegtem See - Saiblingsfilet

25,00 €

Gebratene Kaspressknödel

mit Romanasalat und getrocknetem Mais

18,00 €

Bunter Spargelsalat

mit Gemüseröllchen und Kräutersalat (vegan)

klein 16,00 € / groß 22,50 €

Bunter Spargelsalat

mit gebratener Garnele aus Wildfang

31,00 €



Unsere Klassiker

Steirisches Backhendl
(paniertes Hähnchen)

mit lauwarmem Kartoffel - Gurken - Salat und Kürbiskernöl
27,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit sautierten Kartoffeln, Salatteller und Kürbiskernöl
32,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

mit Frühlingszwiebel - Kartoffelpüree und glasierten Möhren
2 Stück 34,50 € / 3 Stück 43,50 €

300g Rumpsteak vom Angus Rind

mit Kräuterbutter, dazu sautierte Kartoffeln und grüne Bohnen
38,00 €

Rahmige Bärlauch - Kartoffelgnocchi
mit Parmesanspänen

19,50 €

Zur Spargelsaison

Deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
23,50 €

... dazu roher, gekochter oder gemischter Schinken 26,50 €

... dazu Wiener Schnitzel 35,00 €

... dazu gebratenes Rumpsteak 41,00 €

... dazu gebratenes Zanderfilet 36,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Pommes mit Ketchup und Mayo
6,00 €

Nudeln mit Tomatensauce
6,50 €

Kinderschnitzel
mit Pommes und Ketchup
12,00 €



Der süße Abschluss

Vanilleeis
mit Schokosauce und Sahne
oder
mit steirischem Kürbiskernöl,
dazu karamellierte Kürbiskerne
klein 7,00 € / groß 9,50 €

Birnen - Basilikum - Sorbet
auf Limettenjoghurt
7,00 €

Crème brûlée
von der Tahiti-Vanille
10,00 €

Alt Wiener Kaiserschmarrn
mit Vanilleeis und Zwetschgenröster
klein 16,50 € / groß 21,50 €
*Bitte geben Sie unserem Küchenteam
ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit.*

Käse vom Altfuchshof
mit Feigensenf
9,50 €

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