



...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

2erlei vom Thunfisch

Tataki und Tatar - mit frühlingshaftem Gemüsegarten

22,50 €

Auf der Haut gebratene Doradenfilets

mit Karottenpüree und Kartoffelwaffel

38,50 €

Duett vom Lamm

gebackene Praline und rosa gebratenes Lammkarree

auf rahmiger Trüffelpolenta

mit geschmorten Artischocken

38,50 €

Macaron - Törtchen mit Mascarponecreme,

ingelegtem Rhabarber und Pistazieneis

13,00 €



Suppen & Vorspeisen

Bärlauchschaumsüppchen

9,00 €

Bärlauchschaumsüppchen

mit gebratenem Garnelenspieß auf Zitronengras

17,00 €

Tomaten – Rucola – Tatar

mit gebackenem Mozzarella Krapfen und Wildkräutersalat

15,50 €

Tomaten – Rucola – Tatar

mit Gemüseröllchen (vegan) und Wildkräutersalat

klein 14,00 € / groß 22,50 €

Bunter Spargelsalat

mit lauwarm geräuchertem Lachsfilet

klein 21,00 € / groß 27,00 €

Pfannenkäse vom Altfuchshof

mit buntem Blattsalat

14,00 €

Bunter Spargelsalat

mit gebratener Perlhuhnbrust

25,00 €

Bunter Spargelsalat

mit Thunfischcarpaccio

21,00 €

Scheiben vom Steirischen Ochsenbacken

mit Kürbiskernvinaigrette, marinierten Käferbohnen

und Wildkräutersalat

19,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Pommes mit Ketchup und Mayo

6,00 €

Nudeln mit Tomatensauce

7,50 €

Kinderschnitzel

mit Pommes und Ketchup

12,50 €



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 Kartoffelstampf und grünen Spargelspitzen

2 Stück 34,50 € / 3 Stück 43,50 €

300g Rumpsteak vom Angus Rind

mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelgratin und grüne Bohnen

38,00 €

Rahmige Bärlauch - Kartoffelgnocchi

mit confierten Kirschtomaten

21,50 €

Rahmige Bärlauch - Kartoffelgnocchi

mit confierten Kirschtomaten und gebratener Perlhuhnbrust

34,00 €

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 Filet vom Faröer Lachs 36,50 €



Der süße Abschluss

Vanilleeis

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

Sorbet vom Zitronengras

mit Granatapfelkernen
8,00 €

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.*