

Aperitif Empfehlung  
Aperitif recommendation

Schaumweine

**Schilcher Sekt**

Stefan Langmann - St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark

**0,1 l 7,00 €**

**CA' DEL BOSCO**

Franciacorta Cuveé Prestige – Lombardei - Italien

**0,1 l 12,00 €**

**CHARLES HEIDSIECK Brut Reserve**

Reims – Champagne

**0,1 l 16,00 €**

Alkoholfreie Drinks

**THE GOLFER - ORIGINAL**

ORGANICS Bitter Lemon | Pink Grapefruit | Orange | Minze

**7,50 €**

**ORANGE KISS**

ORGANICS Black Orange | Blutorange | Orange | Holunderblüte | Zitrone

**7,50 €**

Prickelnde Drinks

**BELLINI CIPRIANI**

Bellini Cipriani Original vom weißem Pfirsich & Sekt

**9,00 €**

**LIMONCELLO SPRITZ**

ORGANICS Bitter Lemon | Limoncello | Prosecco | Limette

**9,00 €**

**ORANGE SPRITZ**

ORGANICS Black Orange | Aperol | Prosecco

**9,00 €**

**MIRTILLO SPRITZ**

ORGANICS Bitter Lemon | Freihof Mirtillo | Zitrone | Minze

**9,00 €**

**VERY BERRY**

ORGANICS Purple Berry | Lillet Rosé | Beeren

**9,00 €**

BWT Technologie

Mit Magnesium mineralisiertes Gebirgswasser aus 6 eigenen Quellen

**Pichlarn Quelle still/prickelnd**

**0,7 l 6,20 €**

**0,35 l 3,90 €**

Stiegl & Thalheimer

<b>Stiegl Pils vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Stiegl Weizen vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Thalheimer Märzen</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Thalheimer Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Thalheimer Limonade Himbeere</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Thalheimer Limonade Uhudler</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Thalheimer Limonade Weiße Traube</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,50 €</b>

Alle Preise inklusive Mwst.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

## Vorspeisen

### Starters

#### **Beef Tatar vom Alpenrind**

**Senf Saat | Eigelb vom Landgut | Anchovis | Maiskolben | Steinsalz Butter**

*Beef Tatar of alpine beef*

*mustard seed | egg yolk from estate pichlarn | anchovies | corn on the cob | stone salt butter*

**19 €**

#### **Seeteufel-Lachs-Carpaccio**

**Orangen Limetten Vinaigrette | Gurke | Erdnuss | Kaviar Blini**

*monkfish-salmon carpaccio*

*orange lime vinaigrette | cucumber | peanut | caviar blini*

**18 €**

#### Vorspeise vegetarisch – vegan - glutenfrei

Starters – vegetarian – vegan – gluten free

#### **Handgemachte Nigiri Sushi 4 Stk**

**Avocado | Rote Rübe | Karotte | Mango**

*Handmade Nigiri sushi 4 pieces*

*avocado | beetroot | carrot | mango*

**15 €**

## Suppen

### Soups

#### **Klare Rindersuppe vom Almochsen**

**Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten**

*Clear beef broth soup*

*cheese dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes*

**7 €**

#### **Kürbis Kokos Suppe**

**Steinpilz Ravioli | Junger Spinat**

*pumpkin coconut soup*

*boletus ravioli | leaf spinach*

**9 €**

## Vegetarische Gerichte

### Vegetarian dishes

#### **Cremiges Kürbis Risotto**

**Rucola | Gewürzapfel | Kürbiskerne | Kernöl**

*creamy pumpkin risotto*

*rucola | spicy apple | pumpkin seeds | pumpkin seed oil*

**18 €**

#### **Trüffelrahmnudeln**

**Babyspinat | Kirschtomate**

*Truffle pasta*

*leaf spinach | cherry tomato*

**22 €**

## Vegane Gerichte

### Vegan dishes

#### **Basilikum Tagliolini & getrocknete Paradeiser**

**Knoblauch | Chili | Olivenöl | Parmesan**

*basil tagliolini & dried tomatoes*

*garlic | pepper | olive oil | parmesan*

**18 €**

#### **Rotes Gemüsecurry & Tofu**

**Ananas | Sesam | Basmati Reis**

*Red vegetables curry & tofu*

*pineapple | sesame | basmati rice*

**19 €**

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

## Hauptgerichte

### Main dishes

#### **Filet Steak vom Salzburger Alpenrind**

**Pfefferrahm | Brandteig Nockerl | Grill Gemüse**

*Filet steak of "Salzburg" alpine beef  
pepper cream | choux dumplings | grilled vegetables*

**39 €**

#### **Tagliata vom Ochsen Flank Steak**

**Rucola | 2erlei Quinoa | Pinienkerne | Trüffel Jus | Beurre Blanc**

*Tagliata of flank steak of ox  
rucola | twice quinoa | pine nuts | truffle jus | beurre blanc*

**32 €**

#### **Steirisches Kalbs Rahmgulasch**

**Eier Nockerl | Champignon | Spitzpaprika | Crème Fraiche**

*Styrian cream gulasch of veal  
egg spaetzle | mushrooms | pointed peppers | creme fraiche*

**26 €**

#### **Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**

**Sellerie | Steinpilz Gnocchi | Cranberry | Orangen Jus**

*roasted pink Barbarie duck breast  
celery | boletus gnocchi | cranberry | orange jus*

**29 €**

#### **Tafelspitz vom Jungstier**

**Cremespinat | Rösterdäpfel | Wiener Schnittlauch Sauce | Apfel Kren**

*"Tafelspitz" (boiled beef) of young bull  
cream spinach | roasted potatoes | Viennese chives sauce | apple horseradish*

**27 €**

#### **Wiener Schnitzel vom heimischen Weidekalb**

**Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone | Blattsalat**

*„Wiener Schnitzel“ from local veal  
parsley potatoes | cranberries | lemon | leaf salad*

**28 €**

## Fischgerichte

### Fish dishes

#### **Trautenfelser Saibling "Müllerin"**

**Petersilienerdäpfel | Blattsalat**

*"Trautenfelser" roasted char  
parsley potatoes | leaf salad*

**24 €**

#### **Waller Filet aus dem Salzkammergut**

**Steirischer Polenta Flan | Wurzelgemüse | Kren Schaum**

*"Salzkammergut" catfish  
Styrian polenta | root vegetables | horseradish foam*

**29 €**

#### **Zander Filet & Flusskrebis**

**Safran Beurre Blanc | Fregola Sarda | Fenchel | Kresse**

*pike-perch & crayfish  
saffron beurre blanc | fregola sarda | fennel | garden cress*

**32 €**

#### **Trüffelrahmnudeln & Steirische Gebirgsgarnele "White Panther"**

**Baby Spinat | Schmelztomate**

*Truffle cream noodles & king prawn  
leaf spinach | melt tomato*

**42 €**

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

## Desserts

### Desserts

#### **Schoko Karamell Tarte**

#### **Haselnuss | Cassis Sorbet**

*chocolate caramell tarte*

*hazelnut | cassis sorbet*

**14 €**

#### **Mango Creme Brülée**

#### **Süßes Basilikum Pesto | Sesam Hippe**

*mango creme brulée*

*sweet basil pesto | sesame hip*

**12 €**

Dessert – vegan – lactose - glutenfrei

Dessert – vegan – lactose free – gluten free

#### **Tapioka Pudding**

#### **Beeren Ragout | Kokos | Limette**

*tapioca pudding*

*berries ragout | coconut | lime*

**10 €**

**Grimming Nockerl** -Zubereitungszeit 20 Minuten

*typical Austrian dessert - preparation time 20 minutes*

**15 €**

**Kaiserschmarrn mit Obströster** - Zubereitungszeit 20 Minuten

*typical Austrian dessert - preparation time 20 minutes*

**15 €**

## Käse

### Cheese

#### **Internationale Käsesorten vom Wagen**

#### **Senfsoßen | Chutneys | Gebäck**

*international cheese*

*mustard | chutneys | bread*

**14 €**

### Begleitend zum Dessert & Käse

Accompanying the dessert & cheese

#### **Sherry Manzanilla Papirusa**

Bodegas Lustau – Jerez de la Frontera – Spanien

**5 cl 7,00 €**

#### **Sherry Amontillado Los Arcos**

Bodegas Lustau – Jerez de la Frontera – Spanien

**5 cl 7,00 €**

#### **Sherry Pedro Ximenez**

Bodegas Lustau – Jerez de la Frontera – Spanien

**5 cl 8,00 €**

#### **Late Botteld Vintage**

Dow's Port – Douro – Portugal

**5 cl 8,00 €**

#### **10 Years Old Tawny Port**

Dow's Port – Douro – Portugal

**5 cl 9,00 €**

#### **Quinta da Senhora da Ribeira Vintage Port**

Dow's Port – Douro – Portugal

**5 cl 13,00 €**

Alle Preise inklusive Mwst.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

Weißweine glasweise 1/8 lt

White wine per glass 1/8 l

**2021 Grüner Veltliner „Löss“**

Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal

**6,00 €**

**2019 Chardonnay „Steppin“**

Gerald Tschida – Apetlon – Burgenland

**7,00 €**

**2021 Sauvignon Blanc „Südsteiermark DAC“ aus der Magnum**

Hack-Gebell – Gamlitz – Südsteiermark

**7,60 €**

**2019 Weißburgunder „Sand & Schiefer“ DAC**

Stefan Schauer - Kitzack – Südsteiermark

**6,50 €**

**2021 Gelber Muskateller „Südsteiermark“ DAC**

Peter Skoff - Gamlitz – Südsteiermark

**6,80 €**

Rosewein glasweise 1/8 lt

Rose wine per glass 1/8 l

**2021 Dreizehn Rosen Rosé**

Gerald Tschida - Apetlon – Burgenland

**6,50 €**

Rotweine glasweise 1/8 lt

Red wine per glass 1/8 l

**2018 Blauer Zweigelt**

Gerald Tschida - Apetlon – Burgenland

**6,50 €**

**2018 Blaufränkisch „Ried Hockäcker“**

Paul Kerschbaum – Horitschon- Mittelburgenland

**7,00 €**

**2017 Cabernet Sauvignon „Ried Kart“**

Hans Iglér – Deutschkreuz – Mittelburgenland

**9,80 €**

**2018 Chateau Sissan Grande Reserve (ME, CS, CF)**

Château Sissan – Cadillac Cotes de Bordeaux - Bordeaux

**9,00 €**

Süßweine glasweise 0,1 lt

Sweet wines per glass 0,1 l

**2017 Temento „Sweet“ (SB – WE)**

Manfred Tement - Berghausen – Südsteiermark

**6,50 €**

**2017 Beerenauslese (CH/WR)**

Gerhard Kracher - Illmitz – Neusiedlersee

**6,50 €**

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

## Kaffee Spezialitäten von Julius Meinl 1864

<b>Kleiner Schwarzer (Espresso)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Großer Schwarzer (Doppelter Espresso)</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,30 €</b>

## Ronnefeldt Bio Gourmet

<b>Offene Teesorten</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Free your Mind, Kräuter Tee BIO – Kurkuma &amp; Ingwer</b>	
<b>Bergkräuter, Kräuter Tee BIO – Melisse &amp; Spitzwegerich</b>	
<b>Sweet Nana, Kräuter Tee BIO – Krauseminze</b>	
<b>White Yunnan Silver Tips, Weißer Tee BIO - China</b>	
<b>Sencha Chiran, Grüner Tee BIO - Japan</b>	
<b>Green Harmony, Grüner Tee BIO - China</b>	
<b>Assam Earl Grey, Schwarzer Tee BIO - Indien</b>	
<b>Spring Darjeeling, Schwarzer Tee BIO – Himalaya Indien</b>	

## Privatbrennerei Gebhard Hämmerle Lustenau - Vorarlberg Magnum Imlauer Hotel Schloss Pichlarn

<b>Williams „vom ganz Guten“</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Mirabelle „vom ganz Guten“</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Quitte „vom ganz Guten“</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Mispel „Herzstück“</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Traubenkirsche „Herzstück“</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Bierbrand „Private Reserve“</b>	<b>14,00 €</b>

## Edelbrand Manufaktur Gölles Riegersburg – Vulkanland Steiermark

<b>Alter Apfel</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Alte Zwetschke</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Gesselberger Obstbrand Cuveé (Apfel, Birne, Quitte)</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Marille</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Herzkirsche</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Vogelbeere</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Himbeere</b>	<b>9,00 €</b>

## Destilleria Berta Mombaruzzo - Piemont

<b>Grappa Roccanivo - Barbera</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Grappa Tre Soli Tre - Nebbiolo</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Grappa Bric del Gaian - Moscato</b>	<b>12,00 €</b>

Alle Preise inklusive Mwst.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.