



Frühsommer Küche



Aperitifempfehlung

Erdbeer Limetten Champus

Erdbeersirup, Limettensaft, Prosecco €5,50

Waldmeister Tonic (alkoholfrei)

Waldmeistersirup, Red Bull Organics Tonic Water, Orange €5,80

Getränkeempfehlung

Roter Traubensaft

Handverlesen aus der Thermenregion
0,5l gespritzt €5,80 oder 0,25l pur €3,50

Suppen und Vorspeisen

Krensuppe mit gebackener Blunze

Erdäpfel und Kernöl €6,80

Kalte Buttermilchsuppe

mit Schafkäse, Oliven, Gurken
und bestem Kernöl €7,80

Carpaccio vom Gelbflossen Thunfisch

mit Paradeiser Konfit und Radieschencreme €14,50

Weinempfehlung

Grüner Veltliner 2023 Weingut Türk 1/8 €4,80

Wachau, Stratzing

Leuchtendes hellgelb, zitronige Frische
und eine betörende Frische



Hauptspeisen

Saftige Rindsrouladen vom Ochsen
in Wurzelrahmsauce mit Butternudeln €19,50

Erdäpfelknödel mit Entenfülle
im Natursaft mit Schmorzwiebel
und gedünstetem Kraut €19,50

Gegrilltes Saiblingsfilet (Thorhof, Hohenberg)
mit Holunder Erdäpfelpüree
und Apfel-Sellerie Tartar €22,50

Vegetarisch

Gebratene Kohlrabi Erdäpfelpuffer
mit Zucchini Dip, Schafkäsebrösel
und mariniertem Babyblattspinat €17,80

Dessert und Eis

Holunder Soufflé Törtchen
mit Erdbeer Prosecco Gelee
und Holunderblütensorbet €7,50

Erdbeereisbecher

Vanilleeis, marinierte Erdbeeren aus Wiesen
und Schlagobers €6,80

Der Cocktail für Danach

Golden Cadillac

Galliano Vanilla Likör, Creme de Cacao, Obers
im Cocktailglas serviert €6,50