

Frühlingsmenü

Gegrillte Melanzani | Eingelegte Austernpilze | Basilikum-Lassi |
Senfkaviar | Zitronengel
+ Schweinebauch

Scheurebe 2021, Weingut Kranixfeld, Burgenland

Roh mariniertes Grüner Spargel | Erbsen | Holunderblütendressing | Paprikagel |
Liebstöckel | Nussbutterschaum
+ Jakobsmuschel

Sauvignon blanc //, Weingut von Winning, Pfalz

Weißer Spargel | Roter Chicoree | Röstzwiebelstaub |
Orange | Kürbiskern-Hollandaise
+ Entrecôte

Chardonnay 2021, Weingut Von Winning, Pfalz

Geeister Himbeermilchreis | Erdbeere | Gurke | Ginger-Beer-Granité |
Schokocrumble | Yuzu

Merlot Spätlese Rosé, Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

Vegetarisches 3-Gang-Menü 47 € inkl. Weinbegleitung 69 €

3-Gang-Menü 57 € inkl. Weinbegleitung 79 €

Vegetarisches 4-Gang-Menü 59 € inkl. Weinbegleitung 89 €

4-Gang-Menü 69 € inkl. Weinbegleitung 99 €

Tafelwasser inklusive, Weinbegleitung 0,1 l pro Gang

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

MITTAGSKARTE

Samstag und Sonntag 12 bis 16 Uhr

GEDECK

Schmankerlplatte

mit ofenfrischem Salzgebäck, Kürbiskernbutter, Obazda, Zitronenthymian-Cornichons, Pilzfrischkäse & hausgemachtem marinierten, heißgeräucherten Wurzelspeck

9 € pro Person

VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Blatt- & Kräutersalat klein / groß

Bete, Radieschen, geröstete Kerne, Croutons & Zitronendressing

8 / 12 €

Lauwarmer Spargelsalat

Geschmorte Spitzpaprika, Kräuter, Ei, braune Brösel, Feuerbohne & Kürbiskernpesto

12 €

Saibling „25Teiche“

Gebeizt und geflämmt, Krenschmand, Gurke, Apfel, Sellerie & Dill

14 €

Spargelcremesuppe

Fenchelsaat, Croutons, Tomate & Kräuteröl

9 €

HAUPTSPEISEN

Portion Spargel

mit hausgemachter Hollandaise oder braune Butterbrösel & Kartoffeln

18 €

+ mit kleinem Wiener Schnitzel

26 €

+ mit gebackenen Austernpilzen & Kürbiskernpesto

23 €

Backfisch vom Kabeljau

Kartoffel-Kräutersalat, Remoulade von der Amalfi Zitrone & Jalapeño

19 €

Spinatknödel

mit Pilzen, Spargel, geschmorte Tomaten, Bergkäse & Brunnenkresse

17 €

DESSERT

Apfelstrudel

mit Vanilleeis, Kürbiskernöl & Streusel

9 €

Schneller Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster, Vanilleeis & Zitronenstaub

15 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

ABENDKARTE

Mittwoch bis Montag 18 bis 22 Uhr

GEDECK

Schmankerlplatte

mit ofenfrischem Salzgebäck, Kürbiskernbutter, Obazda, Zitronenthymian-Cornichons, Pilzfrischkäse & hausgemachtem marinierten, heißgeräucherten Wurzelspeck

9 € pro Person

VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Blatt- & Kräutersalat klein / groß

Bete, Radieschen, geröstete Kerne, Croutons & Zitronendressing

8 / 12 €

Tatar vom Weidekalb

mit Jalapeño, gegrillter Spitzpaprika, Belper Knolle, Panko & Liebstöckel-Emulsion

19 €

Saibling „25Teiche“

Gebeizt und geflämmt, Krenschmand, Gurke, Apfel, Sellerie & Dill

16 €

Frittatensuppe

Rinderkraftbrühe, Wurzelgemüse, Frittaten & Schnittlauch

9 €

Spargelcremesuppe

Fenchelsaat, Croutons, Tomate & Kräuteröl

9 €

SPARGEL

Wiener Schnitzel

mit Kremmener Spargel, selbstgemachter Hollandaise & Kartoffeln

34 €

Austernpilz-Schnitzel (vegan)

Mit Kremmener Spargel, Erdbeere, Purple Curry & Kräutersalat

25 €

Saiblingsfilet „25Teiche“

mit Kremmener Spargel, selbstgemachter Hollandaise, Cherrytomaten & Kartoffeln

32 €

Kremmener Spargel

mit Kartoffeln & selbstgemachter Hollandaise

21 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel, paniert mit Brandenburger-Bio-Eiern mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren	34 €
Cordon Bleu vom Sattelschwein vom Landhof Rahlf, gefüllt mit Bergkäse & Kochschinken, paniert mit Brandenburger-Bio-Eiern mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren	34 €
Austernpilz-Schnitzel (vegan) mit Blaukrautsalat, Kürbiskerndip & Preiselbeeren	25 €
Tafelspitz vom Kalb in zwei Gängen Frittatensuppe, Röstkartoffeln, Blattspinat, Schnittlauchsauce & Apfelkren	29 €
Geschmorte Rinderschulter mit Kartoffelstampf, Babykarotte, eingelegte Senfsaat & Kaffirlimetten-Jus	32 €
Spinatknödel  mit Pilzen, Spargel, geschmorte Tomaten, Bergkäse & Brunnenkresse	21 €

DESSERT & MEHLSPEISEN

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Vanilleeis & Zitronenstaub (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)	15 €
Am Tisch zubereitet: Flambierter Marillenpalatschinken mit 0,02 l Hausmarillenschnaps	19 €
Dessert des Tages	14 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

BIER VOM FASS

Hirter Märzen vom Fass (Helles) 0,3 l/0,5 l Privatbrauerei aus Kärnten	4/5,50 €
Zipfer Märzen vom Fass (Helles) 0,3 l/0,5 l	4/5,50 €
Edelweiss Weizen vom Fass 0,3 l/0,5 l	4/5,50 €
Zipferradler vom Fass 0,3 l/0,5 l	4/5,50 €
Almradler 0,3 l/0,5 l Zipfer mit Almdudler	4/5,50 €

FLASCHENBIER

Edelweiss Weizen (auch alkoholfrei) 0,5 l	5 €
Zipfer alkoholfrei 0,33 l	4 €

APERITIFS & LONGDRINKS

Gin Tonic mit 5 cl Berliner Brandstifter Gin & Thomas Henry Tonic Water mit 5 cl Kabumm Gin von Farthofer + 3 €	12 €
Moscow Mule mit 5 cl Berliner Brandstifter Vodka & Thomas Henry Spicy Ginger	12 €
Vodka Sour mit 5 cl Berliner Brandstifter Vodka	12 €
Belsazar Rosé & Tonic mit 5 cl Belsazar Rosé, Thomas Henry Tonic Water & Grapefruit	12 €
Campari Soda/Orange mit 4 cl Campari	12 €
Vodka Berry mit 4 cl Berliner Brandstifter Vodka, Thomas Henry Wild Berry & Limette	12 €

SPIRITUOSEN

Josef Farthofer (alle 2 cl) Weichsel-Kirsche, Alte Zwetschge, Williamsbirne, Holunderblütengeist, Haselnussgeist, Marille, Zirbe	8 €
Obstler	7 €
Reisetbauer Quitte, Himbeere, Apfel (2 cl)	15 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

SPRITZIGES & PRICKELNDES

Sekt 0,1 l	10 €
Weißwein-Spritzer 0,2 l	6 €
Aperol Spritz mit 8 cl Aperol	10 €

ERFRISCHUNGEN

Soda Zitron 0,4 l	3,50 €
Berliner Tafelwasser still/prickelnd 0,25 l/1,0	1,50/5 €
Vöslauer Mineralwasser still/prickelnd 0,25 l/0,75 l	3/7 €
Almdudler Kräuterlimonade 0,35 l	4 €
Fritz 0,2 l Kola, Kola zuckerfrei, Orangen-, Rhabarber-, Honigmelonenlimonade	3,50 €
Thomas Henry 0,2 l Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Beer, Pink Grapefruit	3,50 €
Rauch Pfirsich-, Zitronen-, Granatapfel-Eistee 0,33 l	5 €

SÄFTE

Franz Josef Rauch 0,2 l Apfel, Orange, Cranberry	4 €
alle Säfte auch als Spritzer möglich 0,2 l/0,4 l	3,50/6 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

JULIUS MEINL KAFFEE

Alle Kaffeespezialitäten mit Vollmilch von der Gläsernen Molkerei

Espresso einfach / doppelt	2,50/4 €
Espresso Macchiato einfach / doppelt	2,70/4,50 €
Melange (Cappuccino)	4 €
Verlängerter	3 €
Milchkaffee	5 €
Pharisäer	9 €
mit 2 cl Farthofer Premium Rum & Schlagobers	
Irish Austrian Coffee	9 €
mit 2 cl Farthofer Premium Whisky & Schlagobers	

JULIUS MEINL BIO-TEE (TASSE)

Bergkräuter, Grüntee-Jasmin, Earl Grey, English Breakfast, Minze, Ingwer-Zitronengras, Früchtereigen, Vanille-Zimt-Roibusch	4 €
---	-----

SCHOKOLADE

Heiße Schokolade klein/groß	4/6€
mit Schlagobers	5/7,50 €
mit 2 cl Rum und Schlagobers	9 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18-24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-16 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.