

die GETRÄNKEEMPFEHLUNG

EUR

APERITIF

ZIPFER URTYP	0,30 L	3,60
	0,20 L	2,80
PROSECCO	0,10 L	3,90
CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD	4 CL	6,90
MARTINI BIANCO	5 CL	4,90
SANDEMAN SHERRY MEDIUM DRY	5 CL	4,90

OFFENE WEISSWEINE

GRÜNER VELTLINER, HUBER <i>Strass, Kamptal</i>	0,125 L	4,90
WELSCHRIESLING, SKOFF <i>Südsteiermark</i>	0,125 L	4,90
GELBER MUSKATELLER, DOMÄNE WACHAU <i>Wachau, Dürnstein</i>	0,125 L	5,10
CHADONNAY, MARKOWITSCH <i>Göttlesbrunn, Carnuntum</i>	0,125 L	4,80

OFFENE ROTWEINE

ZWEIGELT, PÖCKL <i>Mönchhof, Neusiedlersee</i>	0,125 L	4,70
CARNUNTUM CUVÉE, MARKOWITSCH <i>Göttelsbrunn, Carnuntum</i>	0,125 L	4,70
BLAUFRÄNKISCH HORITSCHON, KERSCHBAUM <i>Horitschon, Mittelburgenland</i>	0,125 L	5,10
MERLOT LOVELY, SCHEIBERHOFER <i>Andau, Neusiedlersee</i>	0,125 L	4,60
ROSE, DONABAUM <i>Spitz/Donau, Wachau</i>	0,125 L	5,40

DIGESTIF

AUS DEM HAUSE GÖLLES

SAUBIRNE	2 CL	6,50
ALTER APFEL IM EICHENFASS	2 CL	6,50
ALTE ZWETSCHKE	2 CL	6,50
MARILLENBRAND	2 CL	6,50

AUS DEM HAUSE MARZADRO

LE GIARE - GEWÜRZTRAMINER	2 CL	6,50
LE GIARE - AMARONE	2 CL	6,50
LE GIARE - CHARDONNAY	2 CL	6,50

der SALAT

„DER CAESAR“

ROMANASALAT | CAESAR-DRESSING | SARDELLEN | KAPERN | CROUTONS | PARMESAN 10,90

CAESAR SALAD | CAESAR-DRESSING | ANCHOVY | CAPER | CROUTONS | PARMESAN

MIT HÜHNERBRUST | CHICKEN 15,90

MIT KNOBLAUCH GARNELEN | GAMBAS 18,90

„DER STEIRER“

GEBACKENES GEFLÜGEL | ERDÄPFEL-VOGERLSALAT | KÜRBISKERNÖL 13,90

FRIED CHICKEN | POTATO-LAMB'S LETTUCE SALAD | PUMPKIN SEED OIL

„DER MEDITERRANE“

BÜFFEL-MOZZARELLA | GESCHMORTE PARADEISER | RUCOLA | PINIENKERNE | PESTO 12,90

BUFFALO-MOZZARELLA | STEWED-TOMATOES | ROCKET SALAD | PINE NUTS | PESTO

„DER LACHS“

BUNTE BLATTSALATVARIATION | GEBRATENE LACHSWÜRFEL | SPARGEL | TOMATEN 14,90

MIXED LEAF SALAD | GRILLED SALMON | SPARGEL | TOMATOES

„DER JUNGBULLE“

BLATTSALATVARIATION | RINDERFILETWÜRFEL | GEMÜSE | PISTOUSAUCE 17,90

MIXED LEAF SALAD | GRILLED BEEF | VEGETABLES | PISTOUSAUCE

der TOAST

„DER SCHINKEN-KÄSE“

TOAST | SCHINKEN | KÄSE | KETCHUP 5,50

TOAST | HAM | CHEESE | KETCHUP

„DER KÄSE“

TOAST | KÄSE | KETCHUP 5,50

TOAST | CHEESE | KETCHUP

„DER CLUB“

HUHN | TOAST | SALAT | TOMATEN | SPECK | SPIEGELEI | COCKTAILSAUCE 16,90

CLUB SANDWICH | CHICKEN | TOMATOES | BACON | SALAD | FRIED EGG | COCKTAILSAUCE

„DAS MEETING“

120 GRAMM RINDERFILET | GARNELEN | TOAST | RUCOLA | PARMESAN | TRÜFFELMAYO 23,90

120 GRAM BEEF FILET | KING PRAWNS | TOAST | ROCKET SALAD | PARMESAN | TRUFFLES MAYO

„DER CLUB“ UND „DAS MEETING“ WERDEN MIT STEAK FRIES UND COCKTAILSAUCE SERVIERT.

„DER CLUB“ AND „DAS MEETING“ ARE SERVED WITH „STEAK FRIES“ AND „COCKTAILSAUCE“

das MENÜ "MEINE HIGHLIGHTS"

EUR

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

SPARGEL-ERDBEER-BALSAMICOSALAT | WALNUSS - CRUNCH | WILDKRÄUTERSALAT
FLAMMED GOAT CHEESE | ASPARAGUS-STRAWBERRY-BALSAMICOSALAT | WALNUT CRUNCH | SALAD

SPARGELSCHAUMSUPPE | RÄUCHERLACHSCROSTINI

CREAM SOUP OF ASPARAGUS | SMOKED SALMON

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

CREMIGE PARMESAN - BELUGALINSEN | PACK CHOI | SCHMORTOMATEN | PORTWEIN
GRILLED PIKEPERCH FILET | CREAMY PARMESAN CHEESE LENTILS | PACK CHOI | STEWED TOMATOES | PORT WINE

BESCHWIPPSTES ZITRONENSORBET

SORBET FROM LEMON

TRANCHEN VOM PREMIUM RINDERFILET

EFERDINGER SOLOSPARGEL | KERBELERDÄPFEL | SAUCE HOLLANDAISE
BEEF FILET | ASPARAGUS | HERBPOTATOES | SAUCE HOLLANDAISE

CRÈME BRULÉÉ VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE

RISTRETTOMOUSSE | KARAMELLISIERTER APFEL | GRANNY SMITH SORBET
MOCCAMOUSSE | CARAMELIZED APPLE | GRANNY SMITH SORBET

WÜNSCHE IHNEN EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT UND EINEN GUTEN APPETIT!

ADALBERT KARL PACHINGER

(KÜCHENCHEF)

MENÜEMPFEHLUNG 3 GANG (VORSPEISE HAUPTGERICHT DESSERT)	37,00
MENÜEMPFEHLUNG 4 GANG (VORSPEISE SUPPE HAUPTGERICHT DESSERT)	42,00
MENÜEMPFEHLUNG 6 GANG	58,00

die VORSPEISE

EUR

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

SPARGEL-ERDBEER-BALSAMICOSALAT | WALNUSS - CRUNCH | WILDKRÄUTERSALAT 10,50
FLAMMED GOAT CHEESE | ASPARAGUS-STRAWBERRY-BALSAMICOSALAT | WALNUT CRUNCH | WILD HERB SALAD

BEEF TATARE KLASSIK

ROH MARINIERTES RIND | GETRÜFFELTES FREILANDEI | KAPERN | BUTTER | TOAST 14,50
BEEF TATAR | TRUFFLED EGG | CAPER | BUTTER | TOAST

„SEDANO & GAMBERETTI“

SELLERIASCHERL | GEBRATENE GARNELEN | WILDKRÄUTERSALAT | BRAUNE BUTTER 14,00
RAVIOLI STUFFED WITH CELERY | BRAISED SHRIMPS | WILD GARLIC | BROWN BUTTER

die SUPPE

KRÄFTIGE RINDSUPPE | KRÄUTERFRITTATEN | WURZELGEMÜSE 4,50
BEEF BROTH | SLICED PANCAKES WITH HERBS | ROOT VEGETABLE

SPARGELSCHAUMSUPPE | RÄUCHERLACHSCROSTINI 6,00
CREAM SOUP OF ASPARAGUS | SMOKED SALMON

der RISOTTO & die PASTA

CREMIGES PILZ RISOTTO | PARMESAN | RUCOLA 10,50
MUSHROOM RISOTTO | PARMESAN | ROCKET SALAD

STEINPILZRAVIOLI | PARMESANNAGE | KLEINES GEMÜSE 15,50
YELLOW BOLETUS | PARMESAN | VEGETABLES

TAGLIOLINI | EFERDINGER SPARGEL | LACHS | GARNELEN 16,50
TAGLIOLINI | ASPARAGUS | SALMON | GAMBAS

der FISCH

DUO VOM SILBERLACHS & GARNELE

SPARGEL - RISOTTO | MARINierter WILDKRÄUTERSALAT | PESTO GENOVESE 21,50
SILVER SALMON & SHRIMP | ASPARAGUS-RISOTTO | WILD HERB SALAD | PESTO GENOVESE

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

CREMIGE PARMESAN - BELUGALINSEN | PACK CHOI | SCHMORTOMATEN | PORTWEIN 19,50
GRILLED PIKEPERCH FILET | CREAMY PARMESAN CHEESE LENTILS | PACK CHOI | STEWED TOMATOES | PORT WINE

das FLEISCH | der SPARGEL

WIENER SCHNITZEL

PETERSILIENERDÄPFEL | PREISELBEEREN | KLEINER SALAT 22,50
WIENER SCHNITZEL FROM VEAL | PARSLEY POTATOES | CRANBERRIES | SMALL SALAD

GEKOCHTER TAFELSPITZ

SEMMELKREN | CREMESPINAT | WURZELGEMÜSE | APFELKREN 19,00
PRIME BOILED BEEF | CREAM OF WILD GARLIC-SPINACH | ROOT VEGETABLE | APPLE-HORSE RADISH

MAISHEND'LBRÜSTCHEN

SPARGEL - TAGLIOLINI | BROCCOLI | ROSMARINMELANGE 18,50
CHICKEN BREAST | ASPARAGUS - TAGLIOLINI | FRESH MORELS | BROCCOLI | ROSEMARY SAUCE

EFFERDINGER SOLOSPARGEL | KERBELERDÄPFEL | SAUCE HOLLANDAISE 17,50
ASPARAGUS | HERBPOTATOES | SAUCE HOLLANDAISE

ERGÄNZUNG ZUM SPARGEL:

SIDEDISHES FOR ASPARAGUS

COLORADOSCHINKEN VOM BERGER 4,90
PREMIUM HAM

180 GRAMM PREMIUM RINDERFILET 17,90
180 g. FILET OF BEEF

6 STÜCK BLACK TIGER GARNELEN 13/15 14,90
6 pc. BLACK TIGER GAMBAS

DESSERTS

KAISERSCHMARRN | ZWETSCHKENRÖSTER | MILCHSCHOKOLADENEIS 9,50
CUT UP AND SUGARED PANCAKES | STEWED PLUMS | MILK CHOCOLATE ICE CREAM

DUO VON RHABARBER 9,50
SORBET | RAGOUT | SAUERRAHMMOUSSE | GRIEBKNÖDEL
RHUBARB DUO | SORBET | RAGOUT | SOUR CREAM MOUSSE | SEMOLINA DUBLINGS

CRÈME BRULÉÉ VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE 9,50
RISTRETTOMOUSSE | KAREMELLISIERTER APFEL | GRANNY SMITH SORBET
MOCCAMOUSSE | CARAMELIZED APPLE | GRANNY SMITH SORBET

HAUSGEMACHTE POWIDLITASCHERL 9,50
BUTTER - NUSSBRÖSEL | VANILLE - MOHNMUSSE | BIRNENSORBET
DUMPLING FILLED WITH PLUM JAM | BUTTER NUTS CRUMB | VANILLAMOUSSE | PEARS SORBET

ABENDGEDECK (AUFSTRICH | GESALZENE BUTTER | GEBÄCK) pro Person 2,50
IN THE EVENING WE TAKE THE LIBERTY TO CHARGE FOR SPREADS | SALTED BUTTER | BREAD

LEGENDE ALLERGENE INHALTSSTOFFE

NACHSTEHEND FINDEN SIE EINE AUFLISTUNG ÜBER ALLERGENE INHALTSSTOFFE IN UNSEREN SPEISEN. UNSER SERVICEPERSONAL WIRD IHNEN GERNE BEI WEITEREN FRAGEN ODER ANLIEGEN ZUR VERFÜGUNG STEHEN.

BELOW YOU FIND A LISTING OF THE ALLERGIC INGREDIENTS IN OUR FOOD. IF YOU HAVE ANY QUESTIONS DO NOT HESITATE TO ASK OUR SERVICE STAFF

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Crustaceans and productsthereof

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eggs and productsthereof

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Fish and productsthereof

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Peanuts and productsthereof

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Soybeans and productsthereof

Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen

Milk and products thereof (including lactose)

Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Nuts and productsthereof

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Celery and productsthereof

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mustard and productsthereof

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesameseeds and productsthereof

Schwefeldioxid und Sulphite, ab gewissen Konzentrationen

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lupin and productsthereof

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mollusks and productsthereof