



Kalte Vorspeisen

Beefsteak Tartare

Toastbrot | Butter | als Vorspeise € 18,00 | als Hauptspeise € 24,00

beefsteak tartare / toast / butter – as a starter or as a main course

tartare di manzo / toast / burro – come primo o come secondo

Rindscarpaccio

Rucolabeet | Zitronen-Öl-Marinade | Parmesanspäne | € 14,00

carpaccio of beef / rocket / lemon-oil-marinade / Parmesan cheese

carpaccio di manzo / rucola / marinata di limone ed olio / Parmigiano

Räucherfischsteller (Lachs und Forelle)

Toastbrot | Butter | Sahnekrenn | € 13,00

smoked salmon and trout / toast / butter / cream of horseradish

salmone e trota affumicato / toast / burro / crema di rafano

Suppen

Knoblauchcremesuppe

Schwarzbrotcroûtons mit Emmentaler | Petersilie | € 7,50

cream of garlic / brown bread croutons with Swiss cheese / parsley

crema d'aglio / crostini di pane nero con Emmental / prezzemolo

Rinderkraftbrühe mit Frittaten

frischer Schnittlauch | € 6,00

clear broth of beef / homemade pancake strips / fresh chives

brodo di manzo / frittatine / erba cipollina fresca

Salatvariationen

Kleiner gemischter Salat | € 6,00

small mixed salad

insalata mista

Haussalat Victoria

gebratene Hühnerbruststreifen | gefüllte Kartoffeltaschen | € 15,00

mixed salad / grilled chicken stripes / stuffed potato croquettes

insalata mista / pollo alla griglia / crocchette ripiene

Griechischer Bauernsalat

Schafkäse | Tomaten | Gurken | Zucchini | Oliven | Zwiebel | € 14,00

Greek salad / Feta cheese / tomato / cucumber / zucchini / olive / onion

insalata greca / feta / pomodori / cetrioli / zucchini / olive / cipolle

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Zwischengerichte

Gegrillte Riesengarnelen (6 Stück)

Olivenöl | Chili | Kirschtomaten | Knoblauch | Toastbrot | € 18,00
*grilled king prawns / olive oil / chili / cherry tomatoes / garlic / toast
gamberoni alla griglia / olio d'oliva / peperoni / ciliegini / aglio / toast*

Lauwarmer Milchkalbsrücken

Thunfischsauce | Kapern | € 14,00
*slightly warm saddle of veal / tuna sauce / capers
sella di vitello tiepido / salsa di tonno / capperi*

Rote-Rüben-Risotto

Feta | gegrillte Birne | € 14,00
*beetroot risotto / Feta cheese / grilled pear
risotto di barbabietola / Feta / pera alla griglia*

Spaghetti Ihrer Wahl

Bolognese | Carbonara | € 13,00
*spaghetti at your choice / meatball sauce / carbonara sauce
spaghetti a Sua scelta / bolognese / carbonara*

Regionales

Tiroler Bauerngröst'l

Kartoffeln | Würst'l | Speck | Spiegelei | Speckkrautsalat | € 15,00
*Tyrolean Gröst'l / potatoes / sausage / bacon / fried egg / coleslaw with bacon
Gröst'l Tirolese / patate / wurstel / speck / uovo fritto / insalata di cavolo con speck*

Hausgemachte Spinatnocken (6 Stück)

Parmesan | braune Butter | € 15,00
*homemade spinach dumplings / Parmesan cheese / brown butter
gnocchi di spinaci fatto in casa / parmigiano / burro fuso*

Kasspatz'ln im Pfand'l

Röstzwiebel | Schnittlauch | € 15,00
*small flour dumplings / cheese / roasted onions / chives
gnocchetti di farina / formaggio / cipolle arrostate / erba cipollina*

Polentapfanne

Gemüse | Tomatenragout | Parmesan | € 14,00
polenta / mixed vegetables / tomato ragout / Parmesan cheese

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



polenta / verdure miste / salsa di pomodori / parmigiano

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone
vom Schwein € 16,50 | vom Kalb € 24,50

*escalope of pork/veal Viennese Style / parsley potatoes / cranberries / lemon
scaloppina impanata di maiale/vitello / patate al prezzemolo / mirtilli rossi / limone*

Kalbsrahmgulasch

Butterspätzle | € 20,00

*goulash of veal / small flour dumplings
gulasch di vitello / gnocchetti di farina*

Zwiebelrostbraten

Rosmarinkartoffel | Speckbohnen | Röstzwiebel | Rotweinsauce | € 25,00

*grilled steak / rosemary potatoes / green beans with bacon / deep fried onions / red wine sauce
bistecca ai ferri / patate al rosmarino / fagioli verdi con speck / cipolle fritte / salsa di vino rosso*

Frische Kalbsleber auf venezianische Art

Zwiebel | Salbei | Bouillon | Polenta | € 23,00

*calf's liver / onion / sage / bouillon / polenta
fegato di vitello / cipolle / salvia / brodo / polenta*

Hauspieß „Leipziger Hof“

Schwein | Kalb | Rind | Huhn | Würstl

Kartoffelwedges | Grillgemüse | Speck | Kräuterbutter | Barbecue Sauce | € 22,00

*pork / veal / beef / chicken / sausage
potato wedges / grilled vegetables / bacon / herb butter / Barbecue Sauce
maiale / vitello / manzo / pollo / wurstel
carne alla griglia / spicchi di patate / verdure miste / speck / burro alle erbe / salsa Barbecue*

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Dessert

Kaiserschmarrn

Rosinen | Preiselbeeren | Staubzucker | € 13,00

*Kaiserschmarrn / cut-up pancake / raisins / cranberries / powdered sugar
Kaiserschmarrn / frittata dolce sminuzzata / l'uvetta / mirtilli rossi / zucchero a velo*

Schokotörtchen

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | € 10,00

*chocolate cake / vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream
tortina al cioccolato / gelato alla vaniglia / salsa di cioccolato / panna montata*

Mousse au Chocolat

flüssiger Himbeer kern | Himbeersorbet | € 10,00

*chocolate mousse / liquid raspberry core / raspberry sorbet
mousse al cioccolato / nocciolo liquido di lamponi / sorbetto di lamponi*

Frische Waffel

Obst | Schokosauce | Schlagsahne | € 10,00

*fresh waffles / fruit / chocolate sauce / whipped cream
cialde fresche / frutta / salsa al cioccolato / panna montata*

Gebackene Apfelradl'n

Vanillesauce | Preiselbeerschaum | € 9,00

*apple fritters / vanilla sauce / whipped cream with cranberries
mele in camicia fritta / salsa alla vaniglia / panna montata con mirtilli rossi*

Apfelstrudel

Vanillesauce | € 7,00

*apple strudel / vanilla sauce
strudel di mele / salsa alla vaniglia*

Palatschinke gefüllt mit

Marillen- oder Preiselbeermarmelade | € 5,00

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | € 8,50

*pancake filled with apricot or cranberry jam
vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream
crêpe ripieno con mirtilli rossi o marmellata
gelato alla vaniglia / salsa di cioccolato / panna montata*

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Eis

Kleiner Genuss

eine Kugel Eis nach Wahl | Schokosauce | Schlagsahne | Waffel | € 5,00
one ball of ice cream at your choice / chocolate sauce / whipped cream / waffle
una pallina di gelato alla Sua scelta / salsa di cioccolato / panna montata / biscotto

Zitronensorbet wahlweise mit

Cassis | Aperol | Campari | € 7,50

lemon sorbet / either with cassis / aperol / campari
sorbetto al limone / oppure con cassis / aperol / campari

Coup Danmark

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | Waffel | € 7,50

vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream / waffle
gelato alla vaniglia / salsa al cioccolato / panna montata / biscotto

Heiße Liebe

Vanilleeis | Himbeeren | Schlagsahne | Waffel | € 7,50

vanilla ice cream / raspberries / whipped cream / waffle
gelato alla vaniglia / lamponi / panna montata / biscotto

Gerührter Eiskaffee

Vanilleeis | Kaffee | Amaretto | Schlagsahne | Waffel | € 7,50

vanilla ice cream / coffee / Amaretto / whipped cream / waffle
gelato alla vaniglia / caffè / amaretto / panna montata / biscotto

Käse

Käseteller

diverse Käsesorten | Feigensenf | Butter | Brotkorb | € 12,00

assorted cheese platter / fig mustard / butter / bread basket
formaggi misti / senape al fico / burro / panettiera

dazu empfehlen wir ...

Cuvée Beerenauslese

Weingut Alois Kracher | Seewinkel Burgenland

1/16 | € 6,00

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.