



Aktuelles

Spargelcremesuppe

Schwarzbrotcrôutons | € 7,00

cream of asparagus / brown bread croutons

crema d'asparagi / crostini di pane nero



Käsefondue für 2 Personen

Käse-Klassiker mit Emmentaler, Greyerzer und Appenzeller Käse

Weißbrotwürfel | Trauben | Kirschtomaten | € 19,00 p.P.

Swiss fondue for two

Swiss cheese / gruyère / Appenzell cheese / bread / grapes / cherry tomatoes

fondue al formaggio per due

Emmental / gruviera / Appenzell / pane / uve / ciliegini

Duett vom grünen und weißen Spargel

Saunaschinken | Bärlauchkartoffel | Sauce Hollandaise | € 22,00

green and white asparagus / cooked ham / ramson potatoes / Dutch sauce

asparagi verdi e bianchi / prosciutto cotto / patate con aglio d'orso / salsa olandese

Surf & Turf (180g Rindsfilet mit Riesengarnele)

Erdäpfelpaunzen | gegrilltes Spargelgemüse | Sauce Hollandaise | € 35,00

sirloin Steak / king prawn / potato biscuits / asparagus / Dutch sauce

bistecca di manzo / gamberone / biscotti di patate / asparagi / salsa olandese

Bärlauchknödel

Nussbutter | Parmesan | Salatgarnitur | € 18,00

ramson dumplings / brown butter / Parmesan cheese / salad garnish

canederli d'aglio d'orso / burro fuso / parmigiano / guarnizione d'insalata

Filet vom heimischen Saibling

Rahmpolenta | Spargel-Kirschtomaten-Ragout | € 25,00

fillet of char / creamy polenta / ragout of asparagus and cherry tomatoes

filetto di salmerino / polenta cremosa / spezzatino d'asparagi e pomodori

Allergene

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



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

Tomatencremesuppe

Sahnehäubchen | Basilikum | € 7,50

cream of tomatoes / whipped cream / basil

crema di pomodori / panna montata / basilico

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*

Spargelrisotto

Kirschtomaten | Weißwein | Rahm | Parmesan | € 14,00

*asparagus risotto / cherry tomatoes / white wine / cream / Parmesan cheese
risotto agli asparagi / pomodori / vino bianco / parmigiano*

Tagliatelle mit grünem Spargel

Schafkäse | Bärlauchpesto | Rahm | € 14,00

*spaghetti with green asparagus / Feta cheese / ramson pesto / cream
spaghetti agli asparagi verdi / formaggio di pecora / pesto all'aglio d'orso / panna*

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
polenta / verdure miste / salsa di pomodori / parmigiano*

Allergene

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



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*

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*

Champignonrahmschnitzel vom Kalb

Reis | Preiselbeeren | € 24,50

*escalope of veal / rice / cream of champignons / cranberries
scaloppina di vitello / riso / crema di prataioli / mirtilli rossi*

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*

Hausspieß „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*

Steaksandwich (zwei Medaillons vom Beiried)

Toastbrot | Salatbouquet | Kräuterbutter | Cocktailsauce | Sauce Tartare | € 22,00

*grilled steak / toast / salad bouquet / herbal butter / cocktail sauce / sauce tartare
bistecca ai ferri / toast / insalata / burro alle erbe / salsa cocktail / salsa tartara*

Kalbsrahmgulasch

Butterspätzle | € 20,00

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

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

Vanilleeis mit Balsamico-Honig-Erdbeeren

Zucker | Schlagrahm | Minze | € 8,00

vanilla ice cream / balsamic-honey-strawberries / sugar / whipped cream / mint
gelato alla vaniglia / fragole con balsamico e miele / zucchero / panna montata / menta

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.