

Als Aperitif empfehlen wir (Weine und Sekt enthalten Sulfite)

Drinks for appetizers

Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze)

Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint



€ 8,20

Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze

Lillet Rose with Prosecco, Rose Syrup soda, Mint



€ 8,20

Aperol Sprizz

0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 4cl Aperol, Orange



€ 8,20

Aperol Sprizz De Luxe

0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 6cl Aperol, Orange

€ 9,20

Limoncello Spritz

2cl Limoncello, 4cl Prosecco
Organics Bitter Lemon



€ 8,20

Gin Tonic

4cl Gin, Limette
Organics Tonic



€ 9,80

Weißburgunder DAC

Weingut Gerngross, Südsteiermark



€ 28,80 1/8 € 4,80

Gelber Muskateller DAC

Weingut Primus Polz, Südsteiermark

€ 29,40 1/8 € 4,90

Suppen soups

Frittatensuppe A/C/G/L Clear soup with sliced pancake € 5,80

Spargelcremesuppe mit Frühlingsrolle A/G/O € 6,80

Asparagus-cream-soup with spring rolls

Bärlauch-Schaumsuppe mit Croutons A/G/O € 6,20

Wild garlic-cream-soup with croutons

Alle Preise inkl. MWST/Druckfehler vorbehalten
Ketchup & Mayonnaise 0,50 Euro/Portion, Preiselbeeren 1,20 Euro/Glas 42g
Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Vorspeisen/Salate

Appetizers, Salads

(alle Vorspeisen werden mit Gebäck serviert!!) All appetizers are served with bread

Beef Tatare(110g oder 200g) mit Butter, Spargel, Radieschen,
Toastbrot A/C/F/G/L/M/O € 15,90/21,90

Beef Tartare with butter, asparagus, radish, toast bread

Marinierter Spargel/Prosciutto/gehackte Eier € 14,90

Marinated Asparagus with Parma -ham, Eggs C/O

Cesar Salad/grüner & weißer Spargel A/G/O € 12,90

Cesar Salad with asparagus

Spargelsalat/Burrata/Erdbeere/Kräuter G/O  € 13,90

Asparagus salad, burrata, strawberries, herbs


Spargelmousse/Gegrillte Garnelen/Bärlauch G/O € 16,90

Asparagus-Mousse with Prawns and wild garlic cream


dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Sauvignon Blanc DAC, Weingut Primus Polz, Südsteiermark
€ 5,20

Joursemmel € 0,70/Stück - Scheibe Toastbrot € 0,50/Stück

Kleiner Gemischter Salat M/O € 6,50

Small mixed salad 

Gemischte Blattsalate M/O € 5,50

Mixed green salad 

Alle Preise inkl. MWST/Druckfehler vorbehalten
Ketchup & Mayonnaise 0,50 Euro/Portion, Preiselbeeren 1,20 Euro/Glas 42g
Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Wir empfehlen we recommend



Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise
und Heurigen Kartoffel C/G/M  € 17,90
White asparagus with hollandaise sauce and potatoes

Räucherlachsrosen mit weißem Spargel,
Sauce Hollandaise und Heurigen Kartoffel D/G/L/M € 22,90
Smoked salmon, white asparagus, hollandaise sauce, potatoes

Spargel Toast - mit Spargel, Schinken und Käse A/C/G
überbackenes Hühnerfilet, Salatgarnitur, Bärlauchdip € 21,90
Chicken Breast gratinated with Asparagus and cheese, salad, wild garlic-dip

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Hill Side red, Burgenland
€ 5,20


Mit Spargel, Käse und Schinken gefülltes Gordon Bleu vom
Schwein/Petersilienkartoffel A/C/G € 22,90
Pork Cordon Bleu with asparagus, Cheese, ham/potatoes

Ladysteak(160g) mit weißem Spargel
Kartoffel, Hollandaise C/G/M € 34,90
Beef Steak (160 g) with asparagus, potatoes, hollandaise

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Rose vom Zweigelt, Weingut Bründlmayer, Kamptal
€ 4,40

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto,
Spargelspitzen und Parmesanchip B/G/O € 26,90
Grilled salmon trout on asparagus risotto and crispy parmesan

Alle Preise inkl. MWST/Druckfehler vorbehalten
Ketchup & Mayonnaise 0,50 Euro/Portion, Preiselbeeren 1,20 Euro/Glas 42g
Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Tagliatelle in Spargel a la crème, getrocknete Tomaten
Parmesan A,C,G,O  € 14,90

Pasta with creamy asparagus, dried tomatoes, grana

Mit 4 Stück gegrillten Garnelen/with grilled Prawns B € 24,90

Knusprige Linsenlaibchen, Spargel-Risotto, Gemüse,
Avocado Dip A,H,L,O  € 17,50

Crispy lentil patties, asparagus-risotto, vegetables, avocado dip

Unsere  **Klassiker** Main Dishes



Backendstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O € 15,90

Fried chicken on green salad

Backendstreifen auf gemischtem Salat A/C/G/M/O

Fried chicken on mixed salad € 18,50

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienkartoffel A/C/G € 17,90

Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes

Knusprige Schweinsripperl A/G
Mit Pommes, Krautsalat, Grillsauce € 19,90

Crispy spare ribs with fries, white cabbage salad, grill-sauce

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Zweigelt, Weingut Polz, Vulkanland
€ 4,40

Schladminger Knappenpfandl – Schweinefilets A/C/G/L € 26,90

Pfefferrahmsauce, Herzoginnen Kartoffel, Buntes Gemüse

Pork fillet with pepper sauce, croquettes and vegetables

Alle Preise inkl. MWST/Druckfehler vorbehalten
Ketchup & Mayonnaise 0,50 Euro/Portion, Preiselbeeren 1,20 Euro/Glas 42g
Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Für Kids for kids

Kinderwiener mit Pommes A/C/G/L € 11,90
Small pork Wiener Schnitzel with French Fries

2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A € 9,90
Grilled sausage with French Fries

Portion Pommes € 6,20

Dessert

Kürbiskerntiramisu A/C/G
Pumpkin seed Tiramisu



€ 6,50

Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G € 5,20/ €5,90
Apple Strudel / with cream

Eispala mit Schokosauce und Schlag A/E/G € 7,50
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

Coupe Danmark A/G € 7,20

Gemischtes Eis A/G ohne/mit Sahne € 4,80/€ 5,50
Mixed Ice cream, with or without cream

Dessertvariation für 2 Personen A/C/G/O € 14,90

Schokolade Mousse/Crème Brulé/Erdbeerknöderl/Honigparfait
Chocolate-Mousse, Crème-Brulé, Strawberry-Dumplings, Honey-Parfait

Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

- A** Weizen, Glutenthaltiges Getreide, daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C** Eier und Eierzeugnisse
- D** Fisch und Fischerzeugnisse
- E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** Soja und Sojaerzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse, Lactose
- H** Schalenfrüchte
- L** Sellerie
- M** Senf und Senferzeugnisse
- N** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupine und Lupinenerzeugnisse
- R** Weichtiere

Schnäpse, Bitters & Liköre 2cl

Williams	€	3,80
Marille	€	3,80
Enzian	€	4,20
Nuss Likör	€	3,50
Zirben (hausgemacht)	€	3,80
Grappa	€	3,80
Ramazzotti	€	3,80
Averna	€	3,80
Jägermeister	€	3,50

G · Ö · L · L · E · S

Alter Apfel	€	4,80
Hirschbirne	€	5,40
Vogelbeere	€	8,20

Alle Preise inkl. MWST/Druckfehler vorbehalten
Ketchup & Mayonnaise 0,50 Euro/Portion, Preiselbeeren 1,20 Euro/Glas 42g
Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Weißweine (Weine und Sekt enthalten Sulfite)

Grüner Veltliner " 11" Weingut Pass / Etsmannsdorf / Weinviertel	€ 28,50 1/8 € 4,80
Welschriesling " Vulkanland DAC" Weingut Frauwallner / Straden / Vulkanland	€ 26,90 1/8 € 4,50
Muskateller " Südsteiermark DAC" Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 29,40 1/8 € 4,90
Sauvignon blanc " Südsteiermark DAC" Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 31,20 1/8 € 5,20
Weissburgunder " Südsteiermark DAC" Weingut Gerngross / Kitzreck / Südsteiermark	 € 28,80 1/8 € 4,80
Chardonnay Weingut Hillinger, Burgenland	€ 29,40 1/8 € 4,90
Hill Side White(GB, CH,GM) Weingut Hillinger, Burgenland	€ 31,20 1/8 € 5,20
Grüner Veltliner "Federspiel Burgberg " Weingut Hofstätter / Spitz / Wachau	€ 32,90
Riesling "Venesse " Weingut Waldschütz / Strass / Kamptal	€ 29,90
Sauvignon blanc " Grassnitzberg" Weingut Primus Polz / Leutschach / Südsteiermark	€ 36,90
Chardonnay „Julia „ Weingut Kroiss/ Sievering / Wien	€ 32,50
Riesling "Smaragd -Süßenberg" Weingut Eder / Mautern / Wachau	€ 46,90
Sauvignon blanc " Pössnitzberg" Weingut Sabathi Erwin / Leutschach / Südsteiermark	€ 54,90
Grüner Veltliner "Smaragd -Steinertal" Weingut Alzinger / Unterloiben / Wachau	€ 59,90

Alle Preise inkl. MWST/Druckfehler vorbehalten
Ketchup & Mayonnaise 0,50 Euro/Portion, Preiselbeeren 1,20 Euro/Glas 42g
Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Rotweine/Rose (Weine und Sekt enthalten Sulfite)

Rose „vom Zweigelt“ Weingut Bründlmayer / Langenlois/ Kamptal	€ 26,40 1/8 € 4,40
Zweigelt Weingut Primus Polz/Grassnitzberg/Südsteiermark	€ 27,50 1/8 € 4,60
Blafränkisch Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland	€ 28,80 1/8 € 4,80
Merlot Weingut Reeh / Andau / Neusiedlersee	€ 30,90 1/8 € 5,10
Hill Side Red (SY, ZW, ME) Weingut Hillinger, Burgenland	€ 31,20 1/8 € 5,20
Blafränkisch " Hochäcker" Weingut Weninger /Horitschon / Mittelburgenland	€ 29,50
Big John (ZW, CS, PN) Weingut Scheiblhofer/Andau/ Neusiedlersee	€ 36,90
Cabernet Sauvignon " Reserve" Weingut Salz / Illmitz / Neusiedlersee	€ 36,90
Das Phantom (BF, CS, ME, SY) Weingut Kirnbauer/ Deutschkreutz/ Mittelburgenland	€ 46,90
Rioja Reserva "Tempranillo, Graciano ,Mazuelo" Weingut Marques de Riscal/ Rioja/ Spanien	€ 39,90



Prosecco/Sekt/Champagner (Sekt enthält Sulfite)

Vino Frizzante	0,1lt.	€ 3,90
Prosecco Valdobbiadene <i>DOCG</i> „Millesimato 2022 – Extra dry“ Fattoria Il Follo / Valdobbiadene /Veneto	0,75lt. Fl.	€ 29,90
Schlumberger Sparkling „Brut“	0,75lt. Fl.	€ 33,00
Champagner Moet Chandon „Brut“	0,75lt. Fl.	€ 99,00

Alle Preise inkl. MWST/Druckfehler vorbehalten
Ketchup & Mayonnaise 0,50 Euro/Portion, Preiselbeeren 1,20 Euro/Glas 42g
Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00