

*Eine alte Halbturner Bauernregel sagt –
Ein Winter ohne Schnee, tut den Bäumen weh.*

Kleines Vorab

- Bio- Schafskäse-Mille Feuille** (Schafzucht Hautzinger)
auf marinierten Roten-Rüben & Avocado Creme € 7,80
- Zartes Carpaccio** vom Nationalpark Stier,
Salatbouquet & Grana Padano, Pesto € 8,80
- Crème Brûlée` von der Gänseleber**
mit Marillen-Kirschparadeis Chutney & Knusperbrot € 10,80

Aus der Suppenküche

- Kräftige Rindsuppe** mit zartem Juliennegemüse,
Leberknödel, Frittaten oder Kaiserschöberl € 3,20
- Crèmesuppe des Tages** - Bitte fragen Sie nach....
z.B. Kartoffelcrèmesuppe, Selleriecrèmesuppe, Zwiebelsuppe € 3,80

Einen Salat....

Bunte Salatplatte mit Auflagen Ihrer Wahl:

- mit gegrilltem **Rauchkäse „Steak“** & Paprika-Salsa € 9,80
- in Knoblauch-Kräutern gebratenen **Garnelen**, Dip Sauce € 11,80



Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

Zum Guster holen...

Spinat-Ricotta Tortelloni mit Pilzen
-cremigem Gorgonzola & Räucherlachs € 10,50

In Vakuum gegartes Schweinebackerl
mit Rosmarin-Risotto & Bierschaum € 10,80

Klassiker

Gebackenes Karreeschnitzel
vom heimischen Bioschwein mit gemischtem Salat € 9,80

Schloss Cordon Bleu mit Mangalitzaschinken gefüllt
dazu Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren € 11,80

Mariniertes-in Kräutern gebratenes Hühnerbrüstchen
auf Pilz-Zucchini Risotto & Creme Fraiche` € 10,80

Schweinefilet im Mangalitzaschinkenmantel gebraten
Naturafterl, sautiertes Gemüse, Petersilkkartoffel € 12,80

Gekochtes Schulterscherzerl vom Weideochsen
mit Stampferdäpfel, Schnittlauchsauce & Apfelkren € 13,80

Aus dem Wasser

Gebratenes Neusiedlersee-Zanderfilet mit Kräuterbutter
auf Gemüse Allerlei & glacierten Tomaten € 13,80

Paprikas vom Donau-Wels
Topfennockerl & Dill-Gurken Salat € 12,80

Feines und Süßes

Somlauer Nockerl (laut unseren Gästen die Besten der Region) € 5,80

Hausgemachtes Parfait Fragen Sie bitte nach! € 6,20

Affineur Käseteller mit Früchten & Nüssen € 7,80

Diverse Hausmehlspeisen & Kuchen Tagesaktuell