

KÄSE FONDUE

UNSERE FONDUES WERDEN MIT
BROT, KARTOFFEL & DIPS
SERVIERT.

WIR SCHMECKEN SIE MIT
WEISSWEIN, KIRSCHWASSER,
MUSKAT, PFEFFER UND
KNOBLAUCH AB.

*FONDUE MUSS BIS 12 UHR
VORBESTELLT WERDEN.
AB 2 PERSONEN IST BUCHBAR

SCHWEIZER FONDUE

20 pP.

Gruyère, Heumilchkäse, Bergkäse mit Riesling-
Wein und etwas Kirschwasser

TRÜFFEL FONDUE

40 pP.

Gruyère, Heumilchkäse, Bergkäse mit
Champagner und schwarzem Trüffel

ADD-ONS

Rinderfilet vom Holzkohlegrill 120g

14

Butterfly garnelen 6 Stk.

14

TATARENHUT

25 pP.

Rindfleisch, Schweinefleisch, Feuerkartoffeln,
Knoblauchbrot mit Salat und Dips

CHEF'S FAVOURITE

Fondue und Tatarenhut in Kombination
ab 4 Personen

EVENTS

SAMSTAGS

WHITE NIGHT DINNER & MUSIC

ab 18.30 Uhr

Mit DJ Joe T und Live-Acts, die den Abend unvergesslich
machen - ziehe dein bestes Party-Outfit an, tanze zu
groovigen DJ-Sounds und genieße Champagner auf der
Tanzfläche. Wir sorgen für coole Beats & chillige Vibes in
unserem Hotel bis Mitternacht. Gute Drinks vom Barteam
& mehr.

DRESSCODE: WEISS

SCAN FOR MORE!



GETRÄNKE

APERITIF

PET NAT ROSÉ 0,1 Toni Hartl, Leithaberg, Thermenregion	8
PORTWEINSPRITZ	8
Herbs & Grapes Alkoholfrei 0,1 Vitikultur Moser, Kremstal,	7

WEIN

2024 GV RIED LOIBENBERG SMG Emerich Knoll, Unterloiben, Wachau	85
2023 CUVÉE BLACK PEPPER (SY, CS, M) Lisa Pfneisl, Deutschkreutz, Mittelburgenland	39

NATURALWEIN

2009 ANTICA MALVASIA Weingut Roxanich, Istrien, Kroatien	55
--	----

DIGESTIF

KAROTTENBRAND VOM REISETBAUER	9,50
--------------------------------------	------

VOM
HOLZKOHLE
GRILL

MAIN

RINDERFILET 200 G	31
ENTRECÔTE 200 G	24
TOMAHAWK "DRY AGED" AUF GEBIRGSHEU FÜR 2 PERSONEN ZW. 400-1500G (WARTEZEIT CA. 30 MIN.) 100 G À 11,10	109
T-BONE „DRY AGED“ 600-800 G PRO 100G	8,5
RIB EYE „DRY AGED“ 200 G	26
PERLHUHNBRUST 250 G	15
BUTTERFLY GARNELEN 6 STK.	14
LACHSSTEAK 250 G	18

BEILAGEN

FEUERKARTOFFEL 	5
Schnittlauch Chimichurri	
GRILLGEMÜSE 	6
TRÜFFEL POMMES 	9

DIPS

BBQ DIP	
GUACOMOLE 	
CHIMICHURRI 	
KRÄUTERBUTTER	
TRÜFFELMAYONNAISE 	

AUSTRIAN
STYLE

WIENER SCHNITZEL' VEAL	30
KAISERSCHMARRN mit hausgemachten Pflaumenröster	10

DIENSTAG

VORSPEISEN

SALATBUFFET

GERÄUCHERTE FORELLE

Gurke | Apfel | Zwiebel | Balsamico

- Oder



TOMATENSALAT

Rote Zwiebel | Pulled Jackfruit

SUPPEN

ZUCCHINI-BASILIKUM-HARISSA-SUPPE

- ODER



TOM KHA GAI

Koriander | Chilli

HAUPTGANG

Wir servieren unseren Hauptgang
und 3 Side Dishes im Sharing-
Style.

STEAK VOM IBERICO SCHWEIN VOM HOLZKOHLEGRILL

Café de Paris Butter

- ODER

WOLFSBARSCHFILET VOM HOLZKOHLEGRILL

Riesling Veloute

- ODER



GYOZA

Gurken-Minze-Joghurt | Ingwer-Limetten-Chutney | Chili-Cashew

SIDE DISHES



GEBRATENE HEIMISCHE STEINPILZE

Kräuter | Salbeibutter

SERVIETTENKNÖDEL

geröstete Mandeln

MISO-KOHLRABI

Limette | Kresse

DESSERT

MASCARPONE

Amarenakirschen | knuspriger Teig | Pistazie | Espresso-Sorbet

- ODER

PFIRSICH MELBA



Vanille Chia Kokos | Himbeer | Mandel

KÄSE VOM BUFFET