

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 G,M,O 20 pP.
Gruyère, Heumilchkäse, Bergkäse mit Riesling-
Wein und etwas Kirschwasser

TRÜFFEL FONDUE G,M,O 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

PERRIER-JOUET ROSE 0,1 18

BELSAZAR WHITE WERMUT 8

VERJUS FIZZY 0,1 6
Viktor Fischer | Traisental

WEIN

2023 RIESLING RIED OFFENBERG 66
Johann Donabaum, Spitz, Wachau

2017 “COMONDOR” (BF,M) 90
Nittnaus, Gols, Burgenland

NATURALWEIN

2017 GRÜNER VELTLINER MAISCHEVERGOREN 59
Viktor Fischer, Traismauer, Traisental

DIGESTIF

NUSSERL 7
Siegfried Herzog

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“ 450 G	39
RIB EYE „DRY AGED“ 200 G	26
PERLHUHNBRUST 250 G	15
BUTTERFLY GARNELEN 6 STK.	14
LACHSSTEAK 250 G	18

BEILAGEN

FEUERKARTOFFEL 	5
Schnittlauch Sauerrahm Chimichurri	
GRILLGEMÜSE 	6
TRÜFFEL POMMES 	9

DIPS

BBQ DIP	
GUACOMOLE 	
CHIMICHURRI 	
KRÄUTERBUTTER	
TRÜFFELMAYONNAISE 	

AUSTRIAN
STYLE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB	15
KAISERSCHMARRN mit hausgemachten Pflaumenröster	10

MONTAG

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTGANG

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

DESSERT

SALATBUFFET

BEEF TATAR

Focaccia | Kapern | Wasabi-Mayonnaise

• oder

GERÖSTETE ROTE RÜBE

Feta | Kräuteröl | Pinienkerne

KLARE HÜHNERSUPPE

Kaspressknödel

• oder

GULASCHSUPPE

HIRSCHRÜCKENSTEAK VOM HOLZKOHLEGRILL

Schokoladen-Preiselbeeren Jus

• oder

BUTTERMAKRELE VOM HOLZKOHLEGRILL

Pistazienbutter

• oder

FALAFEL

Pak Choi | eingelegter Rettich | Sweet-Chili

SIDE DISHES

KARTOFFEL

Salz | Olivenöl

FENCHEL AUS DER GLUT

Apfel | Dill

ZUCCHINI VOM GRILL

Sumach | Minze

CRÊPE SUZETTE

Kürbiskerneis | Orangenfilets | Meersalz

• oder

HALBGEFRORENES BEEREN PARFAIT

weiße Schokolade

KÄSE VOM BUFFET

Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern.

Unsere Produkte werden liebevoll ausgewählt und stammen zu 80% aus biologischem Anbau. Unser Bioanteil wird
regelmäßig von der Kontrollstelle Austria Bio Garantie (AT-BIO-301) kontrolliert.