

Vorspeisen

Frühlingsblattsalate

Burrata – Wiesenkräuter – Ofentomaten 10,50

Hausgebeizter Zander

grüner Apfel – Fenchel - Zitrus 16,00

Beef Tartar vom Premium Beef

Toast 17,00

Suppen

Fischsuppe "Seehof"

Edelfische – Sellerie - Safran 12,50

groß 18,00

Karotten-Ingwerschaumsuppe

Pfefferstangerl 9,00

Klare Suppe vom Rindstafelspitz

Wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel 6,50

Hauptgerichte

Filetsteak vom heimischen Rind 200g

Röstgemüse – Erbsen-Kartoffelcreme – Pilzjus 36,00

Solospargel aus dem Marchfeld

Kartoffeln – Sauce Hollandaise 18,50

Beinschinken oder Prosciutto 22,50

Tagliolini sepia di nero

Flußkrebse – Kohlrabi – frische Sprosse - Krustentiersauce 21,50

Klassiker der Österreichischen Küche

Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren	26,00
Gekochter Alt Wiener Tafelspitz Röstkartoffeln – Rahmspinat – Bouillongemüse Apfelkren und kalte Wiener Schnittlauchsauce	26,00
Fisch nach Tagesfang Petersilienkartoffeln - Nussbutter	
im Ganzen gebraten	22,00
als Filet gebraten	26,00

Desserts

Crème Brulée Heidelbeeren	9,00
Topfen-Nougatknödel Butterkeksbröseln – Marillenröster - Vanilleeis	9,50
Französische Käsevariation Feigensenf – Trüffelhonig	15,00
Sorbet und Eis nach Wahl	pro Kugel 3,00
Gedeck	5,00