

Liebe Gäste!

Gerne Informieren wir Sie hiermit über die Teilnahme unseres Betriebes am Genusswirt-Österreich-Programm.

Um Sie zu verwöhnen, verwenden wir Produkte aus folgenden Genussregionen:



Schweinefleisch aus der Genussregion

Schneebergland-Schwein

ausschließlich aus den Bezirken

Neunkirchen & Wr. Neustadt

Fütterung – 50% Mais, 50% Getreide

Käferbohnen aus der Genussregion

Südoststeirische Käferbohne

vorwiegend in den östlich der Mur gelegenen Bezirken

Bad Radkersburg, Feldbach, Weiz, Hartberg und Fürstenfeld



Saisonales Gemüse aus der Genussregion

Wiener Gemüse

17% der Landfläche für

Obst, Gemüse, Wein und Biogetreide



Kürbiskernöl aus der Genussregion

Steirisches Kürbiskernöl

2.300 heimische Kürbiskernproduzenten und

etwa 30 Ölmühlen im Erzeugerring

„Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

Liebe Gäste!

Die Frage nach der Herkunft unserer Lebensmittel ist aktueller denn je.

Gerne bestätigen wir Ihnen daher hiermit, dass unser Betrieb für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet wurde. Wir verarbeiten ausschließlich heimische Produkte folgender Kategorien:



Rind (ausgenommen Filet)

Wiesbauer Gourmet, Reidling

Schwein

Seidl Fleischerhandwerk, Neunkirchen Wiesbauer Gourmet, Reidling

Huhn

Hubers Landhendl geliefert von Kornfeind Geflügel-Großhandel, Wien

Metro Langenzersdorf

Milch und Milchprodukte

aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier

aus österreichischer Bodenhaltung

Äpfel und Erdäpfel

Johann Spindler, Wien

Kraut und Wurzelgemüse

aus heimischer Landwirtschaft geliefert von Heinzl GmbH, Großgrünmarkt, Wien

Regionstypischer Rohstoff aus Wien

Wein aus eigenem Anbau

Produkte aus der Genuss Region

Auszug unserer Vorspeisen aus der Buffetvitrine

Klassische Rinderbouillon

mit Frittaten

Aufstriche

Liptauer mild

Liptauer scharf

Kürbiskern-Emmentaler

Grammel

Bratenfett

Salate

Kartoffel

Kartoffel-Vogerl mit Speck

Kraut

Gurke

Gurke-Rahm

Käferbohne

weiße Bohnen mit Kernölrhm

Schwarzwurzel

Kalte Vorspeisen

Altwiener Rindfleischsalat

eingelegetes gegrilltes Gemüse

Roastbeef mit Sauce Tartar

Gänseleberpastete mit Preiselbeeren

Spanferkelsulz mit Kernölmariade

Auszug unserer warmen Speisen aus der Buffetvitrine

Kümmel-, Jungschwein-, Surschopfbraten

Mit Semmel-, oder Erdäpfelknödel

Hühner-, Sur-, Kalb-, Karree-, oder Kinderschnitzerl

Wir bitten Sie die Schnitzerl am Buffet zu bestellen und zu bezahlen, da diese direkt aus der Küche serviert werden. Hierfür geben Sie uns bitte Ihre Tischnummer am Buffet bekannt.

Gebratene / Gebackene faschierte Laibchen

Gebratene Blunzn

Faschierter Braten im Speckmantel

Hausgemachte Grammel-, und Selchfleischknödel

Hühnerbrust mit Lauchcreme

Spinat-Schafskäsetascherl, Kürbistascherl

Kartoffelauflauf mit Bergkäse und Jungzwiebel

Rahmige Schinkenfleckerl

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Rosmarin-Honig

Süßes aus der Buffetvitrine

Sacher- oder Bananenschnitte

Apfel- oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce

Topfennockerl mit Beerenröster

Topfen-Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Wir bitten Sie den Kaiserschmarren am Buffet zu bestellen und zu bezahlen, da dieser direkt aus der Küche serviert wird. Hierfür geben Sie uns bitte Ihre Tischnummer am Buffet bekannt.

Schaumrolle, Schokospitz

Punschkräpfen, Kokoskuppeln

Auswahl an Käsesorten

Knabberei

Chips, Soletti, Erdnüsse, Pischinger Oblatten/Mandel/Haselnuss, Mannerschnitten

Für unsere Kleinen

Sonstige Naschereien

Tutti Frutti, Haribo Säckchen

Erdbeersticks

Lolly's

Mikado

Termine 2018

Muttertag

13. Mai

*An Muttertag bieten wir Ihnen
köstliche Schmankerln an,
um Reservierung wird gebeten*

WineAid Gala

05. Juni

*Kartenverkauf und weitere Infos
finden Sie auf der Homepage
www.wineaid.at*

Ganslzeit

26. Oktober-
25. November

Weihnachtsbrunch

09. Dezember

Weihnachtsbrunch

16. Dezember

Charity-Punsch

16. Dezember

*Am 13. Mai ist Muttertag
an diesem besonderen Tag servieren wir Ihnen
all diese köstlichen Speisen zu Tisch*

Vorspeisen

Carpaccio vom Österreichischen Weiderind
mit Pesto und Rucola
€ 9,60

Schafkäse-Gupferl mit geschmorten Tomaten
€ 5,80

Schaumsuppe vom weissen Spargel
€ 4,80

Klassische Rinderbouillon mit Frittaten
€ 3,80

Hauptspeisen

Marchfelder Solospargel mit Heurigen Erdäpfeln
Beinschinken und Sauce Hollandaise
€ 11,90 / € 14,90

Spinatknödel mit Grana
brauner Butter und Blattsalat
€ 8,90

Tafelspitz mit Röstkartoffeln
Apfelkren und Schnittlauchsauce
€ 17,80

Geschmorte Rindsroulade
mit Butternudeln und Preiselbeeren
€ 16,80

Gerollter Kalbsbraten mit Spargel-Erdäpfel-Gulasch
€ 18,60

Kalbsschnitzerl mit Kartoffel-Vogelssalat
€ 18,60

Gebackenes Kabeljaufilet
mit leichtem Kartoffel-Mayonnaise-Salat
€ 17,80

Nachspeisen

Topfen-Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
€ 6,50

Flaumige Erdbeerknödel mit Butterbrösel
und Fruchtspiegel
€ 5,80

Erdbeer-Joghurtschnitte mit Stracciatella-Eis
€ 4,20

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung

*Folgende Variationen gibt's ab 6 Personen
auf Platten, am Tisch serviert*

Gebäck mit Butter € 2,10 *pro Person*

Aufstrich-Variation € 4,20 *pro Person*

Liptauer, Kürbiskern-Emmentaler-Aufstrich sowie Grammelschmalz
und Kräuteraufstrich mit Schwarzbrot

Eingelegtes Gemüse € 6,90 *pro Person*

Gegrillte Paprika und Melanzani rustikal mariniert,
getrocknete Tomaten, sowie sautierte Zucchini mit hausgemachten Basilikumpesto

Heurigenjause € 10,10 *pro Person*

Kalte Schweinsbraten, österreichischer Bergkäse, Geselchtes,
Schwarzataler Schinkenspeck, Liptauer und Grammelschmalz,
Gurkerl, Ölpfefferoni, Silberzwiebel, sowie Hausbrot

Winzerbube € 17,00 *pro Person*

Gemischte Salate, gemischtes Gebäck, Fleischplatte mit Jungschweins-
braten, Kümmelbraten, Semmelknödeln, Faschierte Laibchen, gebackene
Sur-, und Hühnerschnitzel, Kren und Senf

Winzerdame € 19,10 *pro Person*

Gemischte Salate, gemischtes Gebäck, Fleischplatte mit Jungschweins-
braten, Kümmelbraten, Semmelknödeln, Faschierte Laibchen, gebackene
Sur-, und Hühnerschnitzel, Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse, Kren und Senf

Winzerkönig € 20,20 *pro Person*

Gemischte Salate, gemischtes Gebäck, Fleischplatte mit Jungschweins-
braten, Kümmelbraten, Semmelknödeln, Faschierte Laibchen, gebackene
Surschnitzel und Hühnerschnitzel, Auflauf von Erdäpfel und Bergkäse,
Grammelknödel auf Sauerkraut, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar,
Kren und Senf

*Folgende Variationen gibt's ab 6 Personen
auf Platten, am Tisch serviert*

Dessertvariation € 5,50 *pro Person*

Hausgemachter Apfel- und Topfenstrudel, Mohntorte und Sacherschnitte,
sowie saisonale Desserts

Dessertsaucen € 1,20 *pro Person*

Vanillesauce mit echter Bourbon-Vanille, Schlagobers

Käsevariation € 7,30 *pro Person*

Weintrauben, Butter und Feigensenf