

Süßes / Desserts

Haselnuss Küchlein Haselnuss Creme grüner Apfel Sorbet	€ 10,00
Hazelnut cake hazelnut cream green apple sorbet	
Portwein-Zimt Kuchen Creme Legere eingelegte Pflaumen	€ 10,00
Port wine-cinnamon cake creme legere pickled plums	
Malz Creme Brûlée Bitterorangen weißer Walnuss Krokant	€ 10,00
Malt Cream Brûlée bitter oranges white walnut brittle	

Käse / Cheese

Mit Trüffelhonig Feigensenf Butter Trauben Nüsse und Brotkorb with truffled honey fig mustard grapes nuts and bread basket	
klein: 3 Sorten small: 3 varieties	€ 9,90
groß: 6 Sorten large: 6 varieties	€ 18,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen. Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our service staff.



Speisekarte

„Traditional Fusion Cuisine“ – Fusionsküche mit Tradition, in der stets eine typisch burgenländische Ingredienz oder Zubereitungsmethode steckt.

Auf den Teller kommt, was Region und Saison bieten. Fleisch, Gemüse, Fisch, Obst, Milchprodukte, Eis – die Produkte stammen zu einem Großteil direkt aus der Umgebung. Deshalb machen sie sich in den traditionellen Gerichten auch so gut. Und die Neuinterpretation harmoniert ebenfalls bestens damit. Eine internationale Genussreise mit burgenländischer Bodenhaftung.

Vorspeisen / Starters

Carpaccio von der roten Rübe <i>*vegan*</i> Portweinlack Dörrpflaume Maroni	€ 11,90
Beetroot carpaccio <i>*vegan*</i> port wine lacquer prunes chestnuts	
Geflämmter Ziegenkäse <i>*vegetarisch*</i> Eingelegte Eierschwammerl Rucola Quitten	€ 15,50
Flamed goat cheese <i>*vegetarian*</i> pickled egg mushrooms rocket quinces	
Tartar vom Bio Angus Rind Kresse Tomatenmayo Aioli Toast	€ 17,50
Tartar from organic Angus beef cress tomato aioli toast	
Gebeiztes Störfilet Gurkeneis Senfkaviar Sprossen	€ 18,00
Pickled sturgeon fillet cucumber ice cream mustard caviar sprout	
Vitello tonnato Kalbsrücken Thunfischcreme Kapernbeeren	€ 18,00
Vitello tonnato saddle of veal tuna cream caper berries	

Salate / Salads

Kleiner Gartensalat <i>*vegan*</i> Blattsalat Gurken Karotten Paradeiser rote Zwiebel Kräuterdressing	€ 6,20
Small garden salad <i>*vegan*</i> green salad cucumber carrots tomato red onion herb dressing	
Kleiner Mischsalat <i>*vegan*</i>	€ 5,90
Small mixed salad <i>*vegan*</i>	

Suppen / Soups

Kräftige Rindsuppe Frittaten oder Grießnockerl	€ 6,50
Strong beef soup with herbs herbs sliced pancake or semolina dumpling	
Cremesuppe vom Topinambur Chips Petersilienöl	€ 7,50
Cream soup of Jerusalem artichoke chips parsley oil	

Hauptgang / Main course

Tagliatelle mit Trüffeln <i>*vegan möglich*</i> Pilze Trüffelsauce Parmesan	€ 16,50
Truffle tagliatelle <i>*vegan option available*</i> mushrooms truffle sauce parmesan	
Galantha Burger mit Angus oder Pilzpatty <i>*vegan möglich*</i> Zwiebelmarmelade Senfkaviar Cheddar Bunte Pommes Galantha Grillsauce	€ 20,00
Galantha Burger with Angus or Mushroom Patty <i>*vegan option available*</i> onion jam mustard caviar cheddar colorful fries Galantha grill sauce	
Maishähnchenbrust Supreme vom Holzgrill Tarhonya Paprikaschaum Sauerrahm	€ 28,00
Wood-grilled corn chicken breast supreme tarhonya paprika foam sour cream	
Wolfsbarschfilet Karfiol Wulka Lardo Salzzitrone	€ 32,00
Sea bass fillet cauliflower Wulka lardo salt lemon	
Geschmorter Tafelspitz vom Pannatura Bio Angus Selleriepüree Wurzelgemüse Rettich	€ 36,00
Braised fillet of Beef from Pannatura Bio Angus celery puree root vegetables radish	
Filet Steak vom Bio Angus <i>*veganes Steak möglich*</i> Süßkartoffelcreme wilder Broccoli Portweinjus	Ladies Cut 150g € 32,00 Gentlemans Cut 250g € 50,00
Filet Steak from Organic Angus <i>*vegan steak available*</i> sweet potato cream wild broccoli port wine jus	