

MENÜ

Mariniertes Seesaiblingsfilet, Karfiol,
Zwergorangen, Estragon

DGHO 12,80

Kalbsfilet, Thunfisch, Avocado, Mango

DGHLO 13,50

Erdäpfelcremesuppe, pochiertes Eidotter,

ACGO 5,40

mit Wintertrüffel 7,50

Welsfilet, Lardo, Spitzkraut, Zitrone,
Creme von eingelegten Paprika,
Erdäpfelnockerl

ACDGHO 19,00

Filet und geschmortes Schulterscherz
vom Steirerschwein, Rahmlinsen,
Lorbeerjus, Brezenknödel

ACGLO 18,50

oder

Gefüllter Schlepp und Filet vom Jungstier
Pastinake, Haselnüsse, Kohlsprossen,

ACGLO 22,50

Griesschnitte, Hollerkoch, Birne,
Tonkabohnenmousse

ACGHO 7,50

6gängig 64,-

5gängig 54,-

4gängig 45,-

UNSERE KLASSIKER

Tatare vom Angus,
Paprikamarmelade,
gebrannte Eiercreme 12,80
ACGHL

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder
Frittaten 3,50

Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90
ACGLO

HOCHZEITSSUPPE 3,90
(geb. Leberknödel, Fleischstrudel,
Frittaten)
ACGLO

Geröstete Knödel, Pilze, Ei,
Blattsalat 10,50
ACGLO

Zanderfilet in Knusperpanier,
Sc Tatare, Petersilkkartoffeln,
Blattsalat 16,80
ACDGHLO

Schweinsschnitzerl im
Schweineschmalz gebacken 8,80
ACG

Cordon Bleu 10,80
ACGLO

Gekochter Tafelspitz,
Semmelkren, Apfelkren,
Schnittlauchsauce, Rösti 15,80
ACGHLO

BEILAGEN

Gabelkraut LO 2,10
Reis 2,10
Hauspommes 3,90
Gemischter Salat GMO 3,50

ZUM DESSERT

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 5,90
ACGO

Bratapfeltörtchen, geeistes Kletzenbrot,
Eierlikörcreme 7,50
ACGO

Palatschinke pro Stk 3,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade
ACGO

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre mitgebrachten
Torten oder Bäckereien Teller und Besteck gegen einen
Unkostenbeitrag von € 1,20 pro Person zur Verfügung

WEINE GLASWEISE

2017 Welschriesling 1/8 3,90
WG Platzer, Tieschen

2017 Gelber Muskateller 1/8 4,30
WG Haiden, Eisenstadt

2017 Grüner Veltliner "Kies" 1/8 4,50
WG Angerer, Lengfeld

2017 Chardonnay 1/8 4,50
WG Nehrer, Eisenstadt

2016 Zweigelt 1/8 4,10
WG Reumann, Deutschkreutz

2015 Cuvee "Georg" 1/8 5,10
WG Juliane Wieder, Neckenmarkt

2015 Blaufränkisch 1/8 4,40
WG Gager, Deutschkreutz

2016 Pinot Noir 1/8 5,10
WG Markowitsch, Göttlesbrunn

2015 Rheinriesling "Beerenauslese" 1/16 3,10
WG Ott, Feuersbrunn

FRÜHSTÜCK BEIM JEITLER

jeden Sonntag
von 9.00 bis 11.00
"Typisch Jeitler"

FREITAG

HAUSGERÄUCHERTE FORELLENFILETS

SAMSTAG

BACKHENDL
(STEIRISCHE MAISHENDL)

SONNTAG

SCHWEINSBRATEN AUS DEM HOLZOFEN

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei,
D Fisch, E Erdnuß, F Soja, G Milch Lactose,
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,
O Sulfite, P Lupinen