

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir heißen Sie in unserem Haus herzlich willkommen und freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Unter der Leitung von Küchenchef **Bruno Suppan** entstehen Gerichte, die handwerkliche Präzision mit feiner Kreativität verbinden. Mit Sorgfalt ausgewählte Zutaten, klare Aromen und eine elegante Präsentation prägen unsere Küche – inspiriert von der Saison und der Freude am guten Geschmack.

Neben dem kulinarischen Genuss laden wir Sie ein, die besondere Atmosphäre unseres Hauses zu erleben: Genießen Sie die wohltuende Ruhe und lassen Sie Ihren Blick über das malerische Flusspanorama schweifen – ein Ort zum Ankommen, Verweilen und Wohlfühlen.

Qualität und Herkunft unserer Produkte sind uns ein besonderes Anliegen. Gerne erzählen wir Ihnen auf Anfrage mehr über unsere ausgewählten Lieferanten und die Philosophie hinter unserer Küche.

Zur Orientierung kennzeichnen wir ausgewählte Gerichte wie folgt:



Vegan

100 % pflanzlich zubereitet



Vegetarisch

ohne Fleisch und Fisch



Glutenfrei

ohne glutenhaltige Zutaten zubereitet

GEDECK

Ab 17:00 Uhr erlauben wir uns, ein Gedeck in Höhe von
€ 4,00 pro Person zu berechnen.

Dieses umfasst einen hausgemachten Aufstrich, Salzbutter, Oliven, frisches Brot sowie feines Olivenöl und bildet einen genussvollen Auftakt Ihres Aufenthalts.

STARTERS

FALAFEL

GRÜNES GEMÜSE | GRIECHISCHES JOGHURT | MINZE
GREEN VEGETABLES | GREEK YOGHURT | MINT

15

KÄRNTNER WEINBERGSCHNECKEN (6 Stk)

aus Krumpendorf vom Salanda

KRÄUTERBUTTER | WEISSBROT

. CARINTHIAN ESCARGOTS (6 pcs) | HERB BUTTER | BREAD

17

TUNA TATAKI

THUNFISCH | RADIESCHEN | ERBSENKRESSE
SESAM MAYO | PONZU-SOJA SAUCE

TUNA | RADISH | PEA CRUST | SESAM MAYO | PONZU SOY SAUCE

19

BEEF TATAR

PEPERONCINI | KAPERN | ESSIGGURKEN | RADIESCHEN
ZWIEBEL MAYO | SALZBUTTER

PEPERONCINI | CAPERS | RADISH | PICKLES
ONION MAYO | SALTED BUTTER

19

BEEF TATAR IMPERIAL

10G GRÜLL'S STÖR KAVIAR | SCHNITTLAUCH
ZWIEBEL MAYO | SALZBUTTER

10G GRÜLL'S STURGEON CAVIAR | CHIVES | ONION MAYO
SALTED BUTTER

43

SALADS

BUNTER BLATTSALAT

TOMATEN | PAPRIKA | GURKEN | ITALIAN DRESSING
COLOURED LEAF SALAD | TOMATOES | BELL PEPPER | CUCUMBER

7

MIT FALAFEL | WITH FALAFEL 15 
MIT GARNELEN | WITH PRAWNS 17
MIT RINDERFILETSTREIFEN | WITH FILLET OF BEEF 19

MEDITERRANER OKTOPUSSALAT

KARTOFFELN | ZUCCHINI | TOMATE | RUCOLA
OCTOPUS | POTATOES | COURGETTE | TOMATO | ROCKET SALAD

KLEIN | 19
GROSS | 28

CEASER SALAD

ROMANA SALAT | HÜHNERFILETSTREIFEN
PARMESAN | CROUTONS | KAPERN | CEASER DRESSING
COLOURED LEAF SALAD | FILLET OF CHICKEN | TOMATOES
CEASER DRESSING

24

KAVIAR

Grüll's Stör Kaviar 30g 70
aus Grödig in Salzburg 50g 110

SCHNITTLAUCH | CRÈME FRAÎCHE | BLINI
CHIVES | CRÈME FRAÎCHE | BLINI

MAIN

DUETT VOM FILET

RINDERFILET | KALBSFILET | PRALINENKARTOFFELN
SAISONGEMÜSE | PFEFFERRAHM-SAUCE

BEEF FILLET | VEAL FILLET | PRALINE POTATOES
SEASONAL VEGETABLES | PEPPER CREAM SAUCE

38

FILETSTEAK

POMMES FRITTES | SAISONGEMÜSE | CAFÉ DE PARIS
FRENCH FRIES | SEASONAL VEGETABLES | CAFÉ DE PARIS

200g LADY'S CUT 40

250g GENTLEMAN'S CUT 46

FETTUCINE NACH ART DES HAUSES

SPINAT | SCHAFSKÄSE

GLACIERTE KIRSCHTOMATEN | OLIVEN

HOUSE-STYLE FETTUCINE | SPINACH | FETA CHEESE
GLAZED CHERRY TOMATOES

20

MIT GARNELEN | WITH PRAWNS 29

COUSCOUS ZAUBER AUS DEM OFEN

ZUCCHINI | SPITZPAPRIKA | PORTOBELLO PILZ
COUS-COUS | TOMATEN-OLIVEN SAUCE | KÄSE-CREME

ZUCCHINI | SWEET POINTED PEPPER | PORTOBELLO MUSHROOM
COUSCOUS | TOMATO-OLIVE SAUCE | CHEESE CREAM

24

MAIN

SAIBLINGSFILET

vom Sicher aus Tainach

TAUERNROGGEN | GRÜNER SPARGEL | SAFFRAN SAUCE

FILLET OF CHAR | TAUERN RYE | SAFFRON SAUCE

29

SAIBLING IM GANZEN

vom Sicher aus Tainach

PRALINENKARTOFFELN | PETERSILLIEN-KAPERN BUTTER
WHOLE CHAR | PRALINE POTATOES | PARSLEY-CAPERS BUTTER

28

BRANZINO IM GANZEN

Wolfbarsch | für 2 Personen

GRÜNER SPARGEL | PRALINENKARTOFFELN

WHOLE SEA BASS for 2 people
GREEN ASPARAGUS | PRALINE POTATOES
SAFFRON SAUCE

62

Aufgrund interner Küchenabläufe sind Änderungswünsche bei den Gerichten nur bedingt möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

DESSERT

FLORENTINER SCHOKO-CHEESECAKE

KIRSCHRAGOUT

CHERRY RAGOUT

12

MOHN-WALDBEERE-JOGHURT TÖRTCHEN

FRUCHTSPIEGEL

POPPY SEED & FOREST BERRY YOGURT TARTLET | FRUIT GLACE

13

AFFOGATO

ESPRESSO | VANILLE EIS

ESPRESSO | VANILLA ICE CREAM

6

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen sprechen Sie gerne
unser geschultes Servicepersonal an.