



# Hommage an unsere *Heimatküche*

Österreichs Küche kann viele geschmackvolle Geschichten erzählen! Geprägt von den Einflüssen unserer Nachbarn, spiegelt sie das breite Spektrum unserer Heimat wieder. Sie ist eine Ode an die Vielfalt - lassen Sie sich von ihr gänzlich einkochen!

---

## *vorne weg*

---

**CREMIGE HÜHNEREINMACHSUPPE**  
gezupftes Bio-Hendl, Wurzelgemüse  
& knuspriges Röstbrot

*Oma hatte immer Recht: In der Brühe liegt die Kraft!  
Mit ihren guten Inhaltsstoffen tut diese Suppe unserem  
Körper wirklich gut.*  
A, F, G, O, C, L, M

je 9 p.P.

**TAFELSPITZ VOM  
PREMIUM RIND**

Kräuterpesto, allerlei Zwiebelgewächse  
& Traubenkernöl vom „Hartlieb“ aus Heimschub

*Ein saurer Klassiker - und das schon seit dem  
17. Jahrhundert!*  
O, F, H, L

---

## *hauptsächlich*

---

**GEFÜLLTER FREILAND-PAPRIKA**  
Duftreis, heimischer Blattsalat  
& gebackene Pimientos de Padron

*Wenn Tradition auf die feinsten heimischen Zutaten trifft,  
wird aus etwas vermeintlich Simplen, etwas absolut Köstliches!*  
A, F, G, H, L, M

**RAGOUT VON HEIMISCHEN  
EDELFISCHEN**

gelbe Paprikasauce, Polenta-Semmelschnitte  
& Kräuter-Sauerrahmcreme

*Eine Interpretation des ungarischen Traditionsgerichts mit  
unseren herrlichen heimischen Fischen!*  
D, G, M, F, L, C

**FEIN FASCHIERTE KALBSBUTTERSCHNITZERL**

Erdäpfel-Püree, Brokkoli & Knusprige Zwiebeln

*Die edle Variante des Fleischlaibchens & aus der Altwiener Sonntagsküche seit jeher nicht wegzudenken!*

A, G, C, M, F, L

je 27 p.P.

---

## *danach*

---

**OFENFRISCHE MARILLENBUCHTELN**  
mit kaltgerührter Vanillesauce, Rumrosinen  
& Honig-Milcheis

*Etabliert zu Zeiten der Österreichisch-Ungarischen  
Monarchie und Liebling der Habsburger!*

A, C, G, H, O

**GEEISTES KÜRBISKERNPARFAIT**  
mit karamellisierten Kürbiskernen,  
„Zotter“ Schokolade & Steirer Apfel

*Ein französischer Klassiker trifft Feinstes aus der Heimat.  
Heraus kommt dabei himmlischer Genuss mit Steirer-Power!*

C, G, H, O

je 9 p.P.

3-Gänge: 39 p.P.



# Hommage to our homeland cuisine

Austria's cuisine tells many flavorful stories! Influenced by our neighbors, it reflects a broad spectrum of our homeland. It is an ode to diversity - let yourself be entirely immersed in it!

---

## *to start*

---

### CREAMY CHICKEN SOUP

pulled organic chicken, root vegetables  
& crispy roasted bread

*Grandma was always right: In the broth lies the power!  
With its beneficial ingredients, this soup is truly good for  
the body.*

A, C, F, G, L, M, O

### BOILED PREMIUM BEEF

herbal pesto, onion variation  
& grape seed oil from „Hartlieb“ Heimschuh

*A sour classic - and it has been since the 17th century!*

F, H, L, O

9 p.P.

---

## *main courses*

---

### STUFFED FREE-RANGE PEPPERS

fragrant rice, local leaf salad  
& baked Pimientos de Padron

*When tradition meets the finest local ingredients, something  
seemingly simple turns into absolute deliciousness!*

A, F, G, H, L, M

### RAGOUT OF LOCAL PREMIUM FISH

yellow paprika sauce,  
polenta-crackling slice & herbs sourcream

*An interpretation of the hungarian traditional dish featuring  
our splendid local fish.*

C, D, F, G, L, M

### CLASSIC VEAL „BUTTER SCHNITZERL“

mashed potatoes, broccoli & crispy onions

*The refined version of the meat patty, a staple of „Old Viennese Sunday Cuisine!“*

A, G, C, M, F, L

27 p.P.

---

## *afterwards*

---

### BAKED APRICOT „BUCHTELN“

cold stirred vanilla sauce, rum raisins  
& honey-milk ice

*Established during the Austrian-Hungarian Monarchy and  
a favorite of the Habsburgs.*

A, C, G, H, O

### ICED PUMPKIN SEED PARFAIT

with caramelized pumpkin seeds,  
„Zotter“ chocolate & „Styrian apple“

*A French classic meets the finest from the homeland. The  
result is heavenly delight with Styrian power!*

C, G, H, O

9 p.P.

3-courses: 39 p.P.