



...speise karte!

...herzlich willkommen!

In unserem Hause sollen Sie sich wohlfühlen. Die gemütliche Atmosphäre unseres familiengeführten Restaurants im Weingut kombinieren wir mit einer feinen, gehobenen Küche. Allen Feinschmeckern und Genießern wollen wir hier gerecht werden!

Wir möchten Sie verwöhnen mit regionalen Klassikern, saisonalen Spezialitäten und Ausflügen auch mal in die Welt fernab von Europa.

Und zeigen, was unsere Weinregion so alles zu bieten hat: von regionaltypischen Elblingweinen über kräftige Burgunder bis hin zu herrlich prickelnden Sekten und hausgebrannten Spirituosen ...

Wir wünschen Ihnen genussreiche Momente – schön, dass Sie hier sind!

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren ServicemitarbeiterInnen.



...speise karte!

VORSPEISEN & SUPPEN

Kürbisschaumsüppchen
mit gebratenen Jakobsmuscheln
9,50 €

Elblingschaumsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
4,50 €

**Rindercarpaccio mit buntem Blattsalat
und altem Balsamico**
15,50 € / klein 12,50 €

**Gratinierter Ziegenkäse und geräucherte Lachsforelle
auf buntem Blattsalat**
15,00 € / klein 12,00 €

**Bunter Blattsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln
Basilikumpesto und Parmesan**
18,50 €

Wachtel / Kürbis
gebackene Wachtelkeule
gebratene Wachtelbrust
Kürbischutney, Kürbisschaum, Kürbiscreme
19,50 €

Pfannenkäse vom Altfuchshof
im Speckmantel mit Feldsalat
14,50 €



...speise karte!

HAUPTGERICHTE

Steirisches Backhendl

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Kürbiskernöl

18,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Salatteller

21,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

dazu Endivien-Kartoffelstampf und glasierten Möhren
2 St. Kalbsbäckchen 24,50 € / 3 St. Kalbsbäckchen 29,50 €

Rumpsteak vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, Speckbohnen¹,
gebackenen Kartoffelecken und Aioli

250g Rumpsteak 24,50 € / 320g Rumpsteak 28,50 €

Filet vom Schwäbisch - Hällischen Schwein

mit Maronen-Rosenkohl-Gnocchi-Pfanne

26,00 €

Kross gebratene Maishähnchenbrust

mit Endivienstampfkartoffeln und Kräutersalat

23,50 €

Gebackenes Rehschnitzel in der Haselnusspanade

mit Endivien – Kartoffelstampf, dazu Preiselbeeren

28,00 €

Hirsch / Spitzkohl / Maronen

rosa gebratener Hirschkalbsrücken, gebratene Gänsestopfleber,
saurer Spitzkohlgemüse, glasierte Maronen

28,50 €



culinarium

...speise karte!

AUS DEM WASSER

**Thunfisch-Carpaccio
mit Limonenvinaigrette
und Melonensalat**
18,00 €

Zander / Sellerie
gebratenes Zanderfilet
Sellerie-Kaffee-Püree
Selleriegemüse
Sauerkleeknollen
weißer Balsamicoschaum
28,50 €

Gebratenes Kabeljaufilet
mit Gnocchi-Maronen-Rosenkohl-Pfanne
und Kräutersalat
26,50 €

Gnocchi-Maronen-Rosenkohl-Pfanne
mit Kräutersalat
16,50 €



...speise karte!

UNSERE EMPFEHLUNG

Wachtel / Kürbis

gebackene Wachtelkeule

gebratene Wachtelbrust

Kürbischutney

Kürbisschaum

Kürbiscreme

Zander / Sellerie

gebratenes Zanderfilet

Sellerie-Kaffee-Püree

Selleriegemüse

Sauerkleeknollen

weißer Balsamicoschaum

oder

Hirsch / Spitzkohl / Maronen

rosa gebratener Hirschkalbsrücken

gebratene Gänsestopfleber

saures Spitzkohlgemüse

glasierte Maronen

Bananensplit

ingelegte Bananen

Bananenchips

Vanilleeis

Salzmandelcreme

Bananen Dome

Menüpreis 3 Gänge 51,00 €

Menüpreis 4 Gänge 63,00 €



...speise karte!

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne

7,50 € / klein 5,00 €

Quittensorbet mit Mirabellenbrand

5,50 €

Mojito-Sorbet

9,50 €

Warmer Schokobrownie mit heißen Himbeeren und Vanilleeis

9,50 €

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille mit Beeren

8,50 €

Alt Wiener Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster

13,50 € / klein 9,50 €

Bitte geben Sie unserem Küchenteam
ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit.

Bananensplit

eingelegte Bananen, Bananenchips
Vanilleeis, Salzmandelcreme
Bananen Dome
13,50

Regionale Hartkäseauswahl vom Altfuchshof

mit Feigensenf
8,50 €



...speise karte!

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Nudeln mit Tomatensauce

5,50 €

Kinderschnitzel

mit Pommes und Ketchup

6,50 €