



# ...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!

## UNSERE EMPFEHLUNG

Hirsch/Wurzelgemüse  
eingelegtes Hirschrückenfilet  
eingelegte Karotten  
Karottencreme geröstet  
Selleriecreme

\*\*\*

Kabeljau/Spinat/Trüffel/Ei  
gebratenes Filet vom Winterkabeljau  
getrüffelte Spinatnage/Wintertrüffel  
pochiertes Ei  
Kartoffelschaum

oder

Ente/Orange/Rotkohl  
Rosa gebratene Entenbrust  
Gebackene Entenpraline  
Rotkraut

\*\*\*

Nougat/Birne/Milch/Nuss  
Nougat-Birnen-Dome  
Milch-Rahm-Eis  
Walnussschaumbiskuit  
Birnenragout

---

Menüpreis 3 Gänge 57,00 €  
Menüpreis 4 Gänge 68,00 €

---



# ...speise karte!

## VORSPEISEN & SUPPEN

Kürbisschaumsüppchen  
mit gebratenen Jakobsmuscheln  
9,50 €

---

Elblingschaumsuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen  
4,50 €

---

Rindercarpaccio mit buntem Blattsalat  
und altem Balsamico  
14,00 €

---

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

---

Bunter Blattsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln,  
Basilikumpesto und Parmesan  
19,00 €

---

Hirsch/Wurzelgemüse  
eingelegtes Hirschrückenfilet  
eingelegte Karotten  
Karottencreme geröstet  
Selleriecreme  
20,50 €

---

Pfannenkäse vom Altfuchshof im Speckmantel  
mit Feldsalat  
14,50 €

---

Rote Bete Carpaccio mit Walnussvinaigrette,  
Käsecreme, Feldsalat und frischem Meerrettich  
14,50 €



# ...speise karte!

## HAUPTGERICHTE

Steirisches Backhendl (paniertes Hähnchen)  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat  
und Kürbiskernöl  
18,50 €

---

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Petersilienkartoffeln, Salatteller und Kürbiskernöl  
22,00 €

---

Geschmorte Kalbsbäckchen,  
dazu Endivien-Kartoffelstampf  
und glasierte Möhren  
2 Stück Kalbsbäckchen 24,50 €  
3 Stück Kalbsbäckchen 29,50 €

---

300g Rumpsteak vom Angus-Rind  
mit Kräuterbutter,  
Speckbohnen und Kartoffelgratin  
29,00 €

---

Getrüffelte Kartoffelgnocchi  
mit Wintertrüffel  
und Filet vom Schwäbisch-Hällischen Schwein  
22,50 €

---

Ente/Orange/Rotkohl  
Rosa gebratene Entenbrust  
Gebackene Entenpraline  
Rotkraut  
28,50 €



# ...speise karte!

## AUS DEM WASSER

Thunfisch-Carpaccio  
mit Limonenvinaigrette  
und Mango-Lauch-Salat  
18,00 €

---

Getrübete Kartoffelgnocchi  
mit Wintertrüffel  
und gebratenem Lachsfilet  
26,00 €

---

Kabeljau/Spinat/Trüffel/Ei  
gebratenes Filet vom Winterkabeljau  
getrübete Spinatnage/Wintertrüffel  
pochiertes Ei  
Kartoffelschaum  
28,50 €

## FLEISCHLOSER GENUSS

Kasspressknödel  
mit Feldsalat und Parmesanchip  
14,50 €

---

Getrübete Rahmgnocchi  
mit Blattspinat und Parmesan  
18,50 €



# ...speise karte!

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spaghetti  
mit Tomatensauce  
5,50 €

---

Kinderschnitzel  
mit Pommes und Ketchup  
6,50 €



# ...speise karte!

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne  
7,50 € / klein 5,00 €

---

Granatapfelsorbet  
mit Sekt vom Roten Elbling  
5,50 €

---

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.

---

Nougat/Birne/Milch/Nuss  
Nougat-Birnen-Dome  
Milch-Rahm-Eis  
Walnussschaumbiskuit  
Birnenragout  
13,50 €

---

Regionale Käseauswahl vom Altfuchshof  
mit Feigensenf  
8,50 €