



...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.



Unsere aktuellen Empfehlungen

nach Verfügbarkeit

Garnele / Tomaten

Tortilla von Krustentieren
Riesengarnelen in der Knusperpanade
Tomatentatar
eingelegte Cocktailtomaten
weißer Tomatenschaum
19,50 €

Kross gebratenes Filet vom Loup de Mer
auf Pinienkernrisotto mit gebratenem grünen Spargel
und Trüffelschaum
42,50 €

Rosa gebratenes Kalbfilet auf Brunnenkresse
Kartoffelpüree mit wildem Blumenkohl
39,50 €

Kirsche / Schokolade / Avocado

eingelegte Kirschen
weißes Schokoladeneis
Schoko – Avocado Steine
Schoko – Avocado Creme
12,00 €



Suppen & Vorspeisen

Weißes Tomatenschaumsüppchen
8,50 €

Weißes Tomatenschaumsüppchen
mit gebratenen Jakobsmuscheln
12,50 €

Rindercarpaccio mit Romanasalat
und getrocknetem Mais
19,50 €

Pfannenkäse vom Altfuchshof
mit buntem Blattsalat
14,00 €

Thunfischcarpaccio
mit Avocado - Mango - Tatar und Parmesanchip
21,00 €

Bunter Spargelsalat mit Gemüseröllchen
und Kräutersalat (vegan)
klein 16,00 € / groß 22,50 €

Bunter Spargelsalat
mit gebratener Maishähnchenbrust
24,00 €

Bunter Spargelsalat
mit gebratenem Saiblingsfilet
Klein 18,50 € / groß 23,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Pommes mit Ketchup und Mayo
6,00 €

Nudeln mit Tomatensauce
6,50 €

Kinderschnitzel
mit Pommes und Ketchup
12,00 €



Unsere Klassiker

Steirisches Backhendl

(paniertes Hähnchen)

mit lauwarmem Kartoffel - Gurken - Salat und Kürbiskernöl

27,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit sautierten Kartoffeln, Salatteller und Kürbiskernöl

32,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

mit Frühlingszwiebel - Kartoffelpüree und glasierten Möhren

2 Stück 34,50 € / 3 Stück 43,50 €

300g Rumpsteak vom Angus Rind

mit Kräuterbutter, dazu sautierte Kartoffeln und grüne Bohnen

38,00 €

Mit Frischkäse gefüllte Nudeltaschen

mit grünem Spargel und Basilikum-Parmesan-Knusperbrösel

18,50 €

... dazu gebratene Maishähnchenbrust

28,00 €

Zur Pfifferlingssaison

Pappardelle mit frischen Pfifferlingen

22,50 €

... dazu Kotelette vom Iberico - Schwein 29,50 €

... dazu gebratene Steaks vom Hirschkalbsrücken 38,00 €

... dazu gebratenes Filet vom Heilbutt 38,00 €

... dazu gebratene Garnele aus Wildfang

1 Stück 33,00 € / 2 Stück 44,00 €



Der süße Abschluss

Vanilleeis
mit Schokosauce und Sahne
oder
mit steirischem Kürbiskernöl,
dazu karamellierte Kürbiskerne
klein 7,00 € / groß 9,50 €

Erdbeersorbet
mit Rotem Elbling Sekt
8,00 €

Crème brûlée
von der Tahiti-Vanille
10,00 €

Alt Wiener Kaiserschmarrn
mit Vanilleeis und Zwetschgenröster
klein 16,50 € / groß 21,50 €
*Bitte geben Sie unserem Küchenteam
ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit.*

Käse vom Altfuchshof
mit Feigensenf
9,50 €

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