

Sommerhits 2021



»Lillet Rose Berry«

Lillet rose, Schweppes (Wild Berry),
Eiswürfel und Beeren gr. Glas € 6,60

»Aperol Sprizz«

Weiß-sauer mit Aperol,
Zitronenschnitz und Eis € 5,50

»Veneziano«

Prosecco mit Aperitivo Select, Soda
Orangenscheiben und Eis gr. Glas € 6,60

»Lillet Hugo«

Lillet blanc, Holunderblütensirup,
Prosecco (Le Contesse) Eiswürfel,
frische Minze, Limettenscheibe gr. Glas € 6,60

Prickelndes

Prosecco Le Contesse „Cuvée“

Glas € 4,50

0,7 l € 29,90

Pinot Rosé Spumante Brut

Glas € 4,70

0,7 l € 31,80

Laurent-Perrier - Champagner - Brut

Maison Fondée

0,375l € 39,50

0,75l € 85,00



Wirtshaus Martinus Bier

**Eine bierige Spezialität
der Wirtshaus Brauer...**

Kellertrüb, leicht gehalten,
wunderschöne herbe Hopfennote,
süffig im Trunk.

0,3l € 3,90 / 0,5l € 4,80

Bier vom Fass

Mohren vom Fass

0,2l € 2,90 / 0,3l € 3,50 / 0,5l € 4,50

Naturtrübes Mohren Kellerbier

vom Fass

0,3l € 3,90 / 0,5l € 4,90

Meckatzer Hefeweizen

vom Fass

0,3l € 3,90 / 0,5l € 4,90

Radler

0,3l € 3,50 / 0,5l € 4,50

Aperitif

„Frühlingserwachen“

Sauvignon Blanc, Rhabarbersirup,

Eis und Erdbeeren

€ 5,10

Unser Festmenü

Tomaten-Melonen Suppe

mit Sahnehäubchen und Weißbrotroutons

gegrillte Schweinemedallions an Madairasauce

mit weißem Spargel, Frühlingsgemüse und
Kartoffelbällchen

Zitronengras Panna Cotta

serviert im Glas mit Erdbeer-Minze Salat

Menüpreis/Person € 37,60

nur Hauptspeise € 24,80

...und dazu ein leichter ...

2018 „Lust“ gemischter Satz

Weingut Forstreiter, Hollenburg

1/8 €

4,50

0,75 l €

26,80



Vorspeisen und Salate

Beef Tartar mit Toast und Butter	Vorspeise €	15,60
	Hauptspeise €	22,80
Bunter Salatteller mit French Dressing	€	6,50
Gratiniertes Knoblauchbrot	€	2,90
Spargelsalat mit Erdbeeren mit frischem Rucola und Parmaschinken	€	17,20
Salat "Surf & Turf" Gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet an knackigen Blattsalaten, fein mariniert	€	19,80

Aus dem Suppentopf

Tomaten-Melonen Suppe mit Sahnehäubchen und Weißbrotcroupons	€	5,90
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Leberspätzle oder Frittaten	€	4,90
Spargelcreme Suppe mit Blätterteigfleurons	€	5,90

Spargelzeit

Weißer Spargel mit Frühlingkartoffeln und Sauce Hollandaise - VEGI	€	19,80
wahlweise dazu: Eine Portion Rohschinken, Saftschinken oder Räucherlachs	€	9,20
Filetsteak vom Hochalprind (200g) oder Zanderfilet	€	15,80

Unseren weißen Spargel beziehen wir vom Hofgut Möcking (Bodensee)

Hauptgerichte

Duett von Lachsforelle und Filet vom Saibling mit Spargelrisotto, glacierten Cherry Tomaten und knackigem Frühlingsgemüse	€	26,60
Wienerschnitzel mit Pommes frites vom Schwein	€	15,60
vom Kalb	€	22,90
Geschmorte Schweinsbäckle an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	€	17,60
Steak vom heimischen Rind (ca.300g) serviert mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	€	36,80
Gebratenes Landhendlbrüstchen „Supreme“ serviert mit Gnocchi und mediterranem Gemüse	€	19,70
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit hausgemachten Butterspätzle, Speckbohnen und Röstzwiebel	€	22,90
Original Bregenzerwälder Käsknöpfe - VEGI mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller	€	15,40

Süßes ...

Schoko Soufflé mit flüssigem Kern mit Vanilleeis und Sahne	€	8,50
Kaiserschmarren mit Apfelmus oder Zwetschgenröster	€	12,30
Leichtes Topfenschaummousse fein garniert	€	8,50

Qualitätsweine

Zu empfehlen: Weine werden
aus der 0,7l Flasche offen ausgeschrieben

Weißweine

Weißburgunder „Apfelgrund“

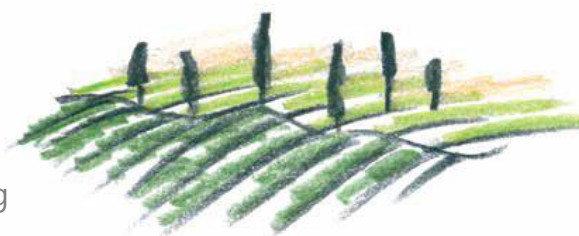
Weingut Horvath, Gols
Fruchtig, saftig u. frisch mit pikanter Säure
1/8 € 4,60 / 0,7 Fl € 27,60

Grüner Veltliner

Weingut Dockner, Kremstal, Niederösterreich
leicht, spritzig, pfeffrig
1/8 € 4,60 / 0,7 Fl € 27,60

Riesling „Schotter“

Weingut Forstreiter, Hollenburg
Fruchtbetont, feine Säure,
ausgeprägter Sortencharakter
1/8 € 4,60 / 0,7 Fl € 27,60



Rotweine

Zweigelt „Classic“

Weingut Prickler, Lutzmannsburg
Rubinrot, geschmeidige Kirschfrucht
1/8 € 4,60 / 0,7 Fl € 27,60

Cuvée Heideboden

Weingut P & M Münzenrieder, Apetlon, Burgenland
Geschmeidige Cuvée aus Sankt Laurent, Zweigelt & Syrah
Elegant & strukturiert
1/8 € 4,90 / 0,7 Fl € 29,40

Roséweine

Rosé Promenade

feingliedrig, erfrischend
1/8 € 4,30 / 0,7 Fl € 25,80