

Vorspeisen

Cold Entrées, Antipasti freddi

šBachsaiblings- Bärlauchvariationö	10,00
<i>entrée of char and wild garlic with asparagus compote</i>	
<i>antipasto di salmerino alpino con aglio selvatico e composta d'asparagi</i>	
õFrühlingssalatö	9,00
<i>lettuce with quail egg, coney and rhubarb</i>	
<i>insalata mista con condimento della casa</i>	
õMilchlammsülzchenö	8,00
<i>jellied lamb with sherry garlic and cauliflower</i>	
<i>gelatina d'agnello con aglio sherry e cavolfiore</i>	
õMariniertes Ochsenfiletö	9,00
<i>marinated ox fillet with rucola, pecorino and tomato mousse</i>	
<i>carpaccio di manzo marinato con rucola, pecorino e mousse di pomodori</i>	

Salate nach Saison

Salad in season, Insalate

"Gemischte Blattsalate"	3,90
<i>mixed leave salad with house dressing</i>	
<i>insalata mista con condimento della casa</i>	
"Erdäpfel- Vogerlsalat"	3,90
<i>potato salad with corn salad</i>	
<i>insalata di valeriana con insalata di patate</i>	
"Gurkensalat"	2,90
<i>cucumber salad</i>	
<i>insalata di cetrioli</i>	

Suppen

soup, zuppa

"Rindsuppe mit 3-erlei Einlagen" 6,50
clear beef broth with three different fillings
brodo di manzo con tre condimenti

šPaprika- Rhabarberschaumsuppeõ 5,00
pepper- rhubarb cream with lardo and jellied duck
crema di peperoni e rabarbaro con gelatina di anitra e lardo

õRindsuppe mit Einlagen nach Wahlö 3,50
clear soup with semolina dumplings, calf liver dumplings,
strudel of hashed meat, sliced pancakes or noodles
brodo di manzo a scelta con i seguenti condimenti:
canederli di semolino, canederli di fegato di vitello,
strudel di carne macinato, crepes salate oppure capelli d`angelo

Nudelgerichte *noodles, pasta*

šTagliatelleö 13,00
with sucking-pig, basil and õtamarillosö
con raguø di maialino, basilico e õtamarillosö

õScampi- Bärlauchcanelloniö 15,00
canelloni with prawns, wild garlic and asparagus ragout
canelloni con ragù d`asparagi, scampi e aglio selvatico

Fischgerichte *fish, pesce*

šBranzinoiletö 18,00
õbranzinoö filet with clam shell risotto and õverveineö pesto
filetto di branzino con risotto alle vongole e pesto di verbena

õNeusiedlerseezanderö 17,00
pikeperche with stuffed cabbage, õsalsa verdeö and bacon
lucio perca con ripieno di cavolfiore, õsalsa verdeö e lardo

"Forelle (aus dem Granter) im Ganzen gebraten" 0,50 per dag
fried trout with lemon butter and parsley potatoes
trota alla mugnaia con burro fuso e patate prezzemolate

Hauptgerichte

Main course, Piatti di carne

šHirschkalbsrückenö	19,00
<i>saddle of deer with cassis sauce, creamed polenta and artichoke</i> <i>sella di cervo con salsa di cassis, polenta e carciofi</i>	
"Ausgelöstes Backhendl"	12,00
<i>crumbed fried spring chicken, potato and leaf salad</i> <i>pollo fritto con valeriana e insalata di patate</i>	
ōWiener Schnitzel vom Kalb"	13,00
<i>escalope Viennese of veal with parsley potatoes</i> <i>scaloppina di vitello impanata con patate al prezzemolate</i>	
šKalbsrückenmedaillonsö	21,00
<i>veal medaillons with asparagus- morel ragout</i> <i>medaglioni di vitello con ragù d`asparagi e spugnole</i>	
šLammkarreeö	19,00
<i>loin of lamb with òratatouilleö tartlet and mash beans</i> <i>lombata d`agnello con tortino ratatouille e fagioli</i>	
šMit Blattspinat gefüllte Schweinelendchenö	16,00
<i>fillet of pork stuffed with spinach and sugar pea- cream cheese</i> <i>risotto and tomatoes</i> <i>filetto di maiale ripieno con spinaci, piselli, ricotta dolce, riso e pomodori</i>	

Gustostückerl von unseren Ochsen

*Specialties of our ox, Specialità della nostra fattoria,
Specialities from our farm*

Gustostückerl gekocht
boiled, lessò

ōHieferl und Zungeö	14,00
<i>boiled aitch- bone of beef and ox-tongue with mustard sauce, carrots and roast potatoes</i> <i>rosa di manzo lessa e lingua di bue con mostarda, carote e patate arrosto</i>	
šTellerfleischö	11,00
<i>boiled beef of leg with root vegetables, parsley potatoes and fresh horse radish</i> <i>costata di manzo lessa con verdure e rafano fresco</i>	
ōGustostückerl in der Suppe serviertö	16,00

*boiled piece of prime beef, horseradish sauce, spinach, roast potatoes
manzo lessò, salsa di pane al rafano, spinaci e patate arrosto*

Gustostückerl gekocht

boiled, lessò

"Fiakergulasch" **12,00**
*goulash of beef with sausage, fried egg, cucumbers and bread dumplings
spezzatino di manzo con uovo fritto, polpette di pane e cetrioli*

õJägerrostbratenõ **14,00**
*braised small beef cutlet with boletus and bacon, dumplings
costata di manzo brasata con funghi e gnocchetti di lardo*

šGeschmorte Rinderwangerlõ **15,00**
*braised beef with stuffed fennel and marrow krustini
guancia di manzo brasata con finocchi e crostini*

Gustostückerl rosa gebraten

Roasted, Arrosto

õEntrecoteõ **19,00**
*sirloin steak with roasted potatoes and asparagus, red wine sauce
costata di manzo alla salsa di vino rosso, con con patate ed asparagi*

"Filetsteakõ **23,00**
*filet of beef with gratinated potatoes and bacon beans
filetto di manzo con fagiolini e patate gratinate*

"Zwiebelrostbratenõ **16,00**
*cutlet of beef with crispy roasted onions and rosemary potatoes
arrosto di manzo in crosta di cipolle brasate e patate al rosmarino*

"T-Bone Steakõ **29,00**
*per person / a persona
(for two or more people), served with sauce Bernaise, Burgundy-Jus, Herb
Butter and mixed green salad with House Dressing
(Best meat from our own oxen, raised at the Friesacher farm ó
30 day in-house wet aging ó while stocks last)
costata di manzo (minimo per 2 persone)
Servita con salsa Bernaise, salsa di Bordeaux, burro alle erbette e una insalata
mista con condimento della casa
(Il meglio dalla fattoria Familiare ó 30 giorni di frollatura ó disponibilità a
richiesta, fino ad esaurimento scorte!)*

Desserts

sweet dishes, dolci

šPassionsfrucht- Nougatdessertö	7,00
<i>variation of passion fruit and nougat with grilled pineapple and raspberry sorbet variazione con frutto della passione cioccolato, ananas e sorbetto al lampone</i>	
õZitronentarteö	6,00
<i>lemon tart with nut foam and verbena ice cream torta al limone con spuma di noci e gelato alla verbena</i>	
õErdbeer- Rhabarber 3erleiö	7,00
<i>variation of strawberry and rhubarb, truffle baisier variazione con fragole rabararo, tartufo di meringa</i>	
šMarmorsouffleö (20 minutes, 20 minuti)	7,00
<i>curd and chocolate soufflè with rhubarb ragout and sorbet ricotta e cioccolato soufflè con macedonia di rabarbaro e sorbetto</i>	
õKaiserschmarrnö	
<i>browned sweet omelette with stewed plums omelette rosolate con prugne cotte</i>	
<i>as main menu / grande</i>	10,00
<i>as dessert / piccola</i>	7,00
õ2 Stk. Palatschinkenö	7,00
<i>2 pieces of pancakes with apricot jam 2 crepes con marmellata d`albicocche</i>	
"Dreierlei Sorbets"	7,00
<i>variation of sherbes õá la maisonö variazione di sorbetti alla frutta</i>	
"Eiscoupe Friesacher"	7,00
<i>fruit ice cream / gelato alla frutta</i>	
"Sacher- oder Møhntorte mit Schlagobers"	3,50
<i>Chocolate cake or poppy- seed cake with whipped cream Torta Sacher oppure torta al pavavero con panna</i>	
"Käseteller"	9,00
<i>assortment of cheeses, variazione di formaggi</i>	